

N°5 - MAGGIO 2014 € 4,00 IT

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

**RICETTE
FRESCHE**

**LA MOZZARELLA
IN 7 INSOLITE
PREPARAZIONI**

**LA PASTA PER BIGNÈ
DA UNA BASE
4 PIATTI SPECIALI**

75

**NUOVE IDEE
PER PORTARE
IN TAVOLA
LE DELIZIE DI
STAGIONE**

*Che pasta!
Verdure, erbe
e crostacei
per un risultato
sorprendente*

Una dolce bontà
LE FRAGOLE

*Succose protagoniste di dolcetti, aspic, cheesecake
e originale complemento per carni e pesci*



FOOD IS ART.



P R E S E R V E I T .

In craftsmanship and
performance,
Sub-Zero is without
rival. Its advanced
technology keeps food
fresher longer.

SUB-ZERO

subzero-wolf.com

FRIGO 2000 Srl
Distributore Esclusivo per l'Italia



PRADA CANDY

FLORALE



The New Eau de Toilette





PRONTI PER VOI

- 1 Un croccante antipasto con mozzarella di bufala e asparagi (pag. 86).
- 2 L'aromatico spiedino di mare e crema di finocchio (pag. 87).
- 3 Fragole, golose e profumate (pag. 46).



“È

di nuovo primavera”, scrive il poeta Rainer Maria Rilke. “La terra è come un bambino che conosce poesie a memoria”. Esplodono, seguendo l'inflessibile orologio delle stagioni, le mille differenze della natura, ogni campo, ogni orto, ogni bosco, ogni mare sfoggia i suoi sapori inimitabili: li offre allo chef come doni da non sprecare, da trasformare in piaceri nuovi, leggeri e vivaci per *resetare* un palato abituato invece alle preparazioni “sostenute” dell'inverno. Un gioco, ma anche un rito a cui *La Cucina Italiana* vuole, come sempre, dare il suo contributo. Tante, precisamente 75, sono infatti le ricette squisitamente primaverili che collaudiamo in questo numero nella prospettiva di costruire un menu completo e bene articolato, dall'antipasto al dolce. Ma, in particolare, la nostra attenzione si è focalizzata su quelle che hanno come base due ingredienti solo apparentemente “semplici”: le fragole e la mozzarella. Le prime, che ormai si presentano in mille fogge differenti per dimensione, consistenza e gusto opportunamente documentate e catalogate in queste pagine, le troviamo, come salsa, composta o al naturale, impiegate nelle preparazioni le più varie e le più impensate. A riprova che si tratta di un cibo quanto mai versatile e capace, con le sue nuance rosseggianti, di arricchire il piatto anche visivamente.

L'altra protagonista del numero è la mozzarella, l'oro bianco del nostro Sud, “una delle dieci cose per cui vale la pena di vivere”, come ha confessato lo scrittore Roberto Saviano. Di bufala o vaccina, è alimento prezioso e rinfrescante che merita le massime cure per mantenerne eccellente la qualità oggi insidiata da produttori poco scrupolosi e da famigerate imitazioni estere. La bontà dei foraggi, il benessere dell'animale e i processi di produzione sono i fattori da tenere sotto controllo per renderla veramente adatta alle cento e passa ricette – noi ne abbiamo ideate e testate 7 – che se ne possono ricavare. Da quelle che la vogliono a crudo alle frittiture, dagli antipasti alle portate forti e perfino ai dessert. Buon appetito.

Ettore Moschetti



LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo.

E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Guardate quanto è piccola, vedrete che caffè.



ARMANDO TESTA



LAVAZZA *Éspria*

Nuova Lavazza Éspria è la macchina compatta del sistema A Modo Mio. Pulsante stop&go, griglia poggia tazza regolabile su tre altezze, capiente serbatoio per l'acqua, ampio contenitore capsule. Tutto in dimensioni ridotte, per lasciare più spazio al design e a un grande espresso. Scopritela su **espria.lavazzamodomio.it**



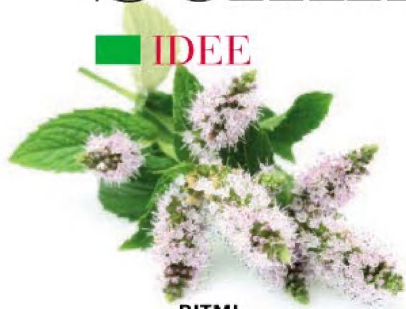
L'AUTENTICO ESPRESSO ITALIANO



Sommario

MAGGIO 2014

IDEE



**RITMI
DELL'ORTO**
pag. 12



**GLI STRUMENTI
PER IL PANE**
pag. 32



**SCELT
PER VOI**
pag. 28



**UN RE
DELL'OLIO**
pag. 30

SUGGERIZIONI



**ROSSO
FRAGOLA**
pag. 46



**MOZZARELLA
I LOVE YOU**
pag. 62



**GOZO, L'ISOLA
DI CALIPSO**
pag. 70



**I CAVALLUCCI
DI SIENA**
pag. 61

RICETTE



**RAPIDAMENTE
BUONI**
pag. 78



**VOCAZIONE
GOURMET**
pag. 38



**IL RICETTARIO
PRIMI**
pag. 90



**VITAMINE
AL BICCHIERE**
pag. 128

LA CUCINA ITALIANA

idee

- 12 **Ritmi dell'orto**
Fior d'aromi
- 14 **Ritmi del mare**
Pesci di stagione
- In agenda**
- 16 *Dove andare*
- Vuoi un drink?**
- 18 *Sorsi di primavera*
- Shopping**
- 20 *Le cose a posto*
- 32 *Il pane. Sapore di casa*
- Nel bicchiere**
- 22 *Piaceri di cantina*
- Scelti per voi**
- 28 *Bianco e nero a tratti*
- People**
- 30 *Un Re dell'olio*
- 136 *Un papillon ai fornelli*

LA CUCINA ITALIANA

suggerimenti

- 46 **Una dolce bontà**
Rosso fragola
- In viaggio**
- 56 *Intorno a Siena*
- 70 *L'isola di Calipso*
- Buoni prodotti**
- 62 *Mozzarella*
I love you
- In copertina**
- 36 *Delicatezza di mare: linguine
con due creme e gamberi*
- Vocazione gourmet**
- 38 *Pasta al forno da golosi*
- Tradizioni di famiglia**
- 40 *Il sapore della Sicilia*

LA CUCINA ITALIANA

ricette

- Scuola di cucina**
- 42 *Tre variazioni sulla suprema
di pollo*
- 74 *La pasta per bignè*
- Le ricette
di tutti i giorni**
- 78 *Rapidamente buoni*
- Il ricettario**
- 84 *Antipasti*
- 90 *Primi*
- 94 *Pesci*
- 100 *Verdure*
- 106 *Carni e uova*
- 110 *Dolci*
- Le ricette
della domenica**
- 116 *Tagliolini di crespelle
con le vongole*
- 118 *"Porchetta"
di rana pescatrice*
- 120 *Torta al farro
con frangipane e fragole*
- Super pop**
- 122 *Le carote secondo
Davide Oldani*
- Ieri e oggi**
- 126 *Minestra maggiolina*
- In leggerezza**
- 128 *Vitamine al bicchiere*
- Esploratori del gusto**
- 130 *Kalitsounia, appetizer di Creta*
- LA CUCINA
ITALIANA**
- guide**
- 10 **Menu di maggio**
- 132 **L'indice dello chef**
- 134 **Indirizzi**
- 135 **Prossimamente**

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su www.lacucinaitaliana.it

siamo

DIGITAL



SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?



APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più

FACCIAMO
SCUOLA



LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Fotografie di 123RF e Archi | CC

LA CUCINA ITALIANA

N. 5 - Maggio 2014 - Anno 85°

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI

Art Director
MARTINA UDERZO

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità)
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia)
LAURA FORTI
ANGELA ODOE

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina sperimentale
JOELLE NEDERLANTS

Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTI

Chef
TOMMASO ARRIGONI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, RICCARDO ORFINO,
WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
YOEL ABRABANEL, CHECCO BANI, IRENE BARATTO, LUIGI CARICATO, VITTORIO CASTELLANI,
MARIAGRAZIA CECCONELLO, TATIANA CONTER, SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN,
ANDREA FORLANI, FROG (PRAVDA VODKA BAR - MILANO), DANIELA GUATIL, KARIN KELLNER/2DM,
GIANLUCA LADU, MARTINA LIVERANI, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI),
TOUR DE FORK, GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI/RICETTE), VALENTINA ZANONI

Per le foto
123RF, ALAMY, GIANLUCA CANE, MATTEO CARASSALE, MATTEO CARLOCCHIA, GIORGIO CARRARA,
CLAUDIA CASTALDI, CONNY VAN KASTEEL, CORBIS IMAGES, MARIO DI PAOLO, FOTOTECA GILARDI,
GETTY IMAGES, MATTEO IMBRIANI, ISTOCKPHOTO, RICCARDO LETTIERI, DALIBOR MICHALCIK,
OLYCOM, MAX PISATI, BEATRICE PRADA, GIOVANNI RINALDI, DANIELE SCHIAVELLO/SGP, SIMI, SUPERSTOCK

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Roberto Pasetti Direttore
Francesca Quicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerlini,
Digital Advertising Giovanni Scarducci Direttore, Chiara Banti, Silvio Carta,
Alessandra Celina, Letizia Morelli Agenzie e Centri Media: Giorgio Rota Grandi Mercati

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612536 - Fax 02 85612598

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Gisella Biasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Laura Milano, Silvia Montessori,
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi Responsabile,
Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Boichiochio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8078249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569214
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Fauró - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA Linguine con due creme e gamberi marinati (pag. 36)
Ricetta di Davide Negri - Foto di Riccardo Lettieri

LES 4 OMBRES REINVENTATI

CHANEL



IKEA presenta METOD. Spazio al cambiamento in cucina.

Da oggi la cucina di casa vostra non sarà più la stessa. Grazie ai diversi moduli e stili del nuovo sistema di cucine **METOD** sarà più facile per voi creare combinazioni adatte ad ogni spazio, anche il più particolare, e scoprire nuove possibilità per progettare una cucina che rispecchi i vostri gusti e le vostre esigenze.

Scoprite tutte le combinazioni di METOD su IKEA.it/cucine





€3.492

**TINGSRYD/
JÄRSTA/METOD**

Cucina componibile con 6
elettrodomestici inclusi
come in foto.

25

anni di
GARANZIA



I MENU *di* MAGGIO

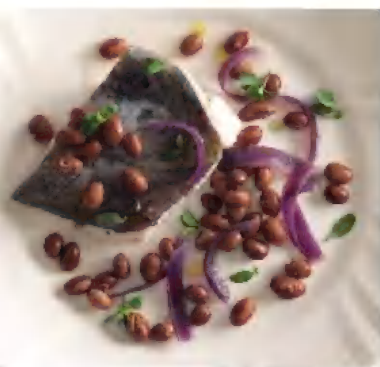
Otto proposte scelte tra le nostre ricette

SOLO PESCE

87. Spiedino di mare e crema di finocchio

92. Riso croccante con spugnole e capesante

97. Filetti di San Pietro con borlotti e cipolla



MEDITERRANEO

78. Frisella con cipolla, limone e menta

41. Pasta con le sarde

95. Rotolini di pesce spatola e piselli

61. Cavallucci



FRESCO

127. Minestra maggiolina

104. Sformato di barba di frate e carote

53. Aspic al St-Germain con fragoline



COCKTAIL PARTY

18. French gimlet

66. Fiori di zucca ripieni fritti

101. Scones ai piselli, formaggio e pomodoro secco

129. Insalata di primavera

129. Gelatina di fragole con gelato



BAMBINI

81. Risi e bisi

108. "Tramezzini" di manzo, scamorza e spinacini

111. Torta soffice al cacao con crema di fragole



FACILE

128. Misto con zucchine e pane tostato

65. Sformato di pane e mozzarella

79. Crespella con lamponi, yogurt e miele



VEGETARIANO

92. Minestra di orzo, farro e verdure

102. Insalata di fagiolini con anacardi e fiori

80. Fagottini con zucchine ai semi di finocchio

121. Torta al farro con frangipane e fragole

ESTÉE LAUDER Re-Nutriv

SUPERCREME SUPERPOTENTI

LEVIGA
Ultimate Lift
Age-Correcting
Con le preziose perle
del Mare del Sud
e raffinato oro a 24k.



RINNOVA
Intensive
Age-Renewal
Con il puro e potente
complesso RVF-10™
che stimola l'attività
cellulare.

RIVITALIZZA
Replenishing Comfort
Con il nostro avanzato
Fito-Complesso Omega3
di derivazione vegetale.

Un'occasione unica per scoprire la straordinaria efficacia di tutta la linea Re-Nutriv presso



www.pinalli.it

Menta

Romantiche spighe che profumano più delle loro foglie. **MOLTO APPREZZATE** da chi ama preparare infusi o dare colore alle insalate con corolle di fiori edibili.



FIOR d'AROMI

Incominciano a sbocciare adesso e li avremo a disposizione freschi per tutta l'estate.

Fatti **seccare in mazzetti** all'ombra, per l'intero prossimo inverno conserveranno profumi e sapori

A CURA DI EMMA COSTA

Aneto

Per il suo gusto deciso e piccante questa infiorescenza è considerata un **VALIDO SOSTITUTO DEL SALE**. Un ciuffetto dei suoi fiorellini messo a cuocere fra le verdure dà una nota insolita ai minestrini freddi.



PER SLOW
FOOD È FRA
I 40 MIGLIORI
FIORI DA
MANGIARE

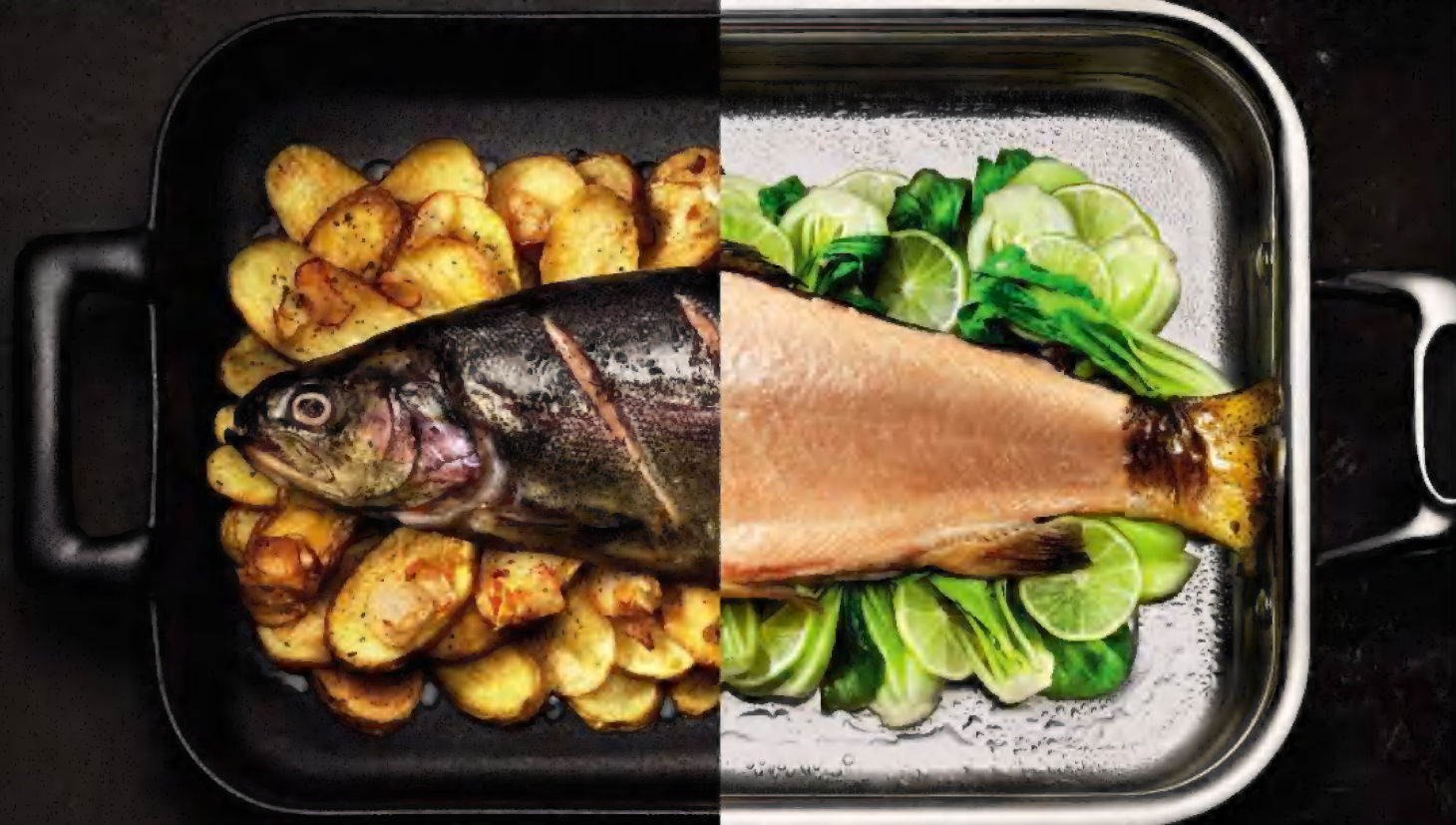
Maggiorana

Il momento di raccoglierla è quando è in fiore. Da fresca resiste alle vivaci cotture dei barbecue ed è perfetta per le carni alla griglia, cucina di stagione. **SECCARE LE FA BENE**, perché migliora in profumo e sapore.



Cottura ventilata

Cottura a vapore



Trota selvatica.

Quanto selvatica,
lo decidi tu.



Cottura ventilata? A vapore? O la perfetta combinazione di entrambe? In Electrolux abbiamo oltre 90 anni di esperienza nel creare apparecchiature per i migliori chef d'Europa. E adesso stiamo portando nella tua cucina le stesse innovazioni che consentono a questi chef di realizzare le loro creazioni, croccanti fuori e morbide dentro. Con il nuovo forno Vaporex di Electrolux Rex, anche tu potrai combinare la cottura ventilata con il vapore per esaltare il sapore dei tuoi piatti preferiti. E aprirti un mondo di possibilità. Ora tocca a te.

Nuova Inspiration Range di Electrolux Rex.
Scopri le possibilità.

electrolux-rex.it/inspirationrange



Electrolux
REX

IL
CARAPACE
LUCIDO
È SEGNO DI
FRESCHEZZA



Granchio

Aprirlo è facile. **STACCATE LA CODA** appiattita contro il ventre e cercate la fessura addominale in cui inserire la punta del coltello per staccare la placca ventrale da quella dorsale.

Cozze

In freezer muoiono e non si schiudono più. Prima di **CONGELARLE** bisogna quindi pulirle e farle aprire.



PESCI *di* STAGIONE

Cozze e granchi hanno finito la fase riproduttiva e fino a *settembre* hanno una polpa particolarmente ricca. Anche le **razze** si riproducono in inverno e fino a *luglio* la loro pesca è abbondante

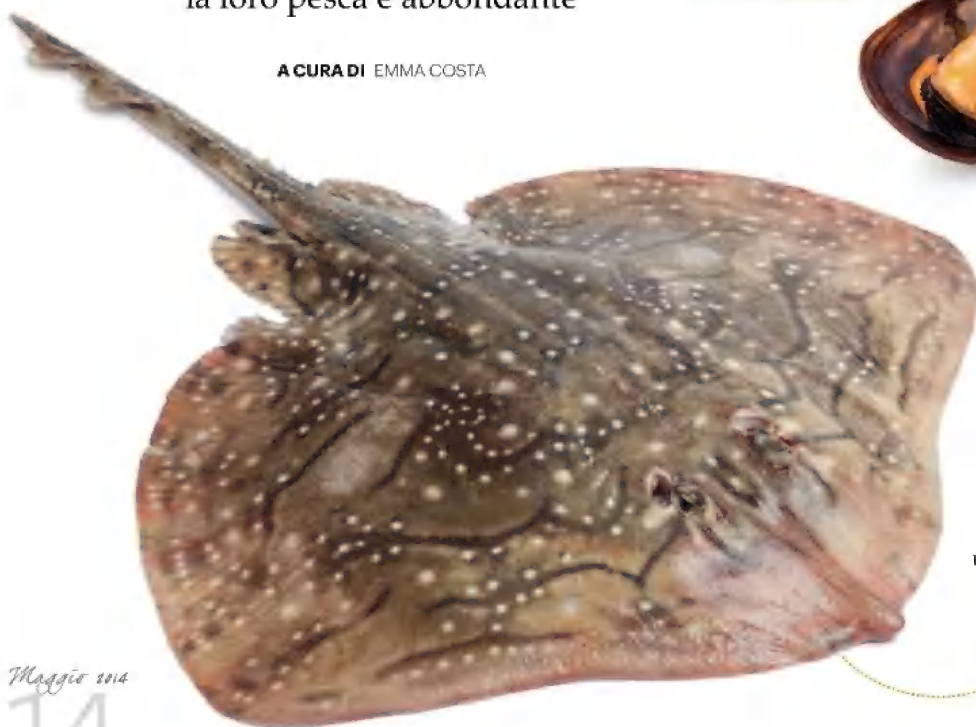
A CURA DI EMMA COSTA

È il momento di

CEPOLA	RICCIOLA
GAMBERETTO	RANA PESCATRICE
PAGANELLO	SCAMPO
PASSERA	TOTANO

Razza

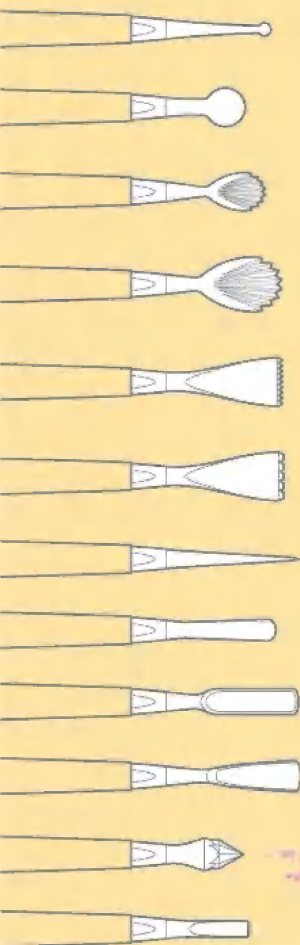
A differenza degli altri pesci, la razza è ricca di **COLLAGENE**, una proteina che rende densi brodi e fondi di cottura di **ZUPPE E UMIDI**.



È cake design mania!



è arrivata, è la nuova linea dedicata al cake design:
è DELICIA DECO e ora la trovi nei migliori
negozi di casalinghi. Vuoi stupire tutti
creando torte bellissime? Allora
scopri tutta la linea e inizia a
decorare: il cake design
non avrà più segreti!



tescoma®

la passione in cucina.



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546

La cucina è la tua passione? Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno: ti aiuteranno in cucina, nella preparazione dei piatti di tutti i giorni e dei menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.



PRAY (BI)
3-4
MAGGIO

SAPORI DI PRIMAVERA

Nella *Fabbbrica della Ruota*, lanificio ottocentesco trasformato in spazio culturale, **MOSTRA MERCATO** di prodotti del territorio nuovi o dimenticati con la partecipazione dei Presidi Slow Food. www.atl.biella.it

FISH & CHEF

A Malcesine – e in altre località della riviera come Cavaion Veronese e Bardolino – **STREET FOOD** e **CENE STELLATE** con il pesce di lago e l'olio del Garda. www.fishandchef.it



LAGO DI GARDA
1-6
MAGGIO

DOVE ANDARE

In riva al lago per **cene stellate**, in un'antica fabbrica per scoprire **formaggi** dimenticati, in *cascine* e prati per imparare a conoscere **erbe** e prodotti agricoli

A CURA DI EMMA COSTA

ERBE SELVATICHE

Show cooking, escursioni e cene per imparare a riconoscere, cucinare e gustare **LE ERBE**. Nozioni di *cosmesi naturale* e proprietà terapeutiche.

www.lana.info

LANA (BZ)
30-18
APRILE MAGGIO



PER CORTI E CASCINE

Organizzata da Turismo Verde e Conf. It. Agricoltori, **UNA GIORNATA DI VISITE** alle cascine, con degustazioni e possibilità di acquisti, per scoprire le ricchezze delle campagne lombarde.

www.turismoverdelombardia.it



WINE FESTIVAL

16-18 MAGGIO
PORTO CERVO
COSTA SMERALDA
TRE GIORNI DEDICATI AL VINO
AL CERVO CONFERENCE
CENTER DEGUSTAZIONI
DI OLTRE 250 ETICHETTE.
FASHION WINE WALK:
LE DEGUSTAZIONI
CONTINUANO NELLE
BOUTIQUE DELLA CELEBRE
PIAZZETTA. OSPITI
IL SOMMELIER LUCA
GARDINI E IL PATRON DI
EATALY OSCAR FARINETTI.
CENE FIRMATE DAGLI
CHEF ENRICO BARTOLINI
E LUIGI TAGLIANTI.

www.portocervowinefestival.com

IN LOMBARDIA
18
MAGGIO



KOCCA

SHOP AT KOCCA.IT

SORSI di PRIMAVERA

Il gimlet è un cocktail classico a base di lime e gin, che si può preparare anche con la vodka. Nella versione "french" si aggiunge liquore di **FIORI DI SAMBUCO** per dare un tocco di freschezza in più

COCKTAIL FROG TESTI LAURA FORTI FOTO RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

DECORAZIONE CLASSICA

Tagliate un nastro di scorza di lime, utilizzando il rigalimoni o un pelapatate, e arriacciatelo.

LIME SALUTARE

Il tenente di vascello inglese Thomas Gimlette per convincere i marinai a bere il succo di lime contro lo scorbuto lo mescolò al gin.

ST-GERMAIN

È un liquore artigianale francese di recente scoperto dai barman. Si ottiene dai fiori freschi di sambuco, raccolti a mano sulle Alpi.

I GIUSTI STRUMENTI

Versate il cocktail dallo shaker trattenendo il ghiaccio con l'apposito filtro (strainer).

RAFFREDDATE LA COPPA NEL FREEZER PRIMA DI VERSARVI IL COCKTAIL

French gimlet

IMPEGNO Facile
TEMPO 10'

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

5,25 cl gin
3 cl succo di lime
2,25 cl St-Germain (liquore al sambuco)
ghiaccio - scorza di lime

VERSATE il succo di lime, il gin e il St-Germain nello shaker, riempito per tre quarti con cubetti di ghiaccio.

SHAKERATE tutto, poi versate il cocktail in una coppa Martini ben raffreddata, con lo strainer (filtro) per non far scivolare il ghiaccio nel bicchiere.

DECORATE il bicchiere con un ricciolo di scorza di lime e servite.

↔ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **28 febbraio**

LO STILE IN TAVOLA
Bicchieri LSA International



1889

Gabbia rotonda a cupola in filo di ferro e piatto in lamiera lucidata.



1900

Caffettiera conica in latta con manico in legno.



1910

Scaldapietri ovale in lamiera zincata con teste di ottone rivestito in tessuto decorato.



1924

"LA RAPIDA". Pompa brevettata per il travaso di liquidi come olio, petrolio, acqua, benzina.



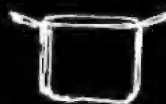
1959

Caffettiera dosabile in alluminio purissimo.



1969

JOLLY OPPLÀ. La prima linea di pentole in alluminio antiaderente con trattamento antigraffio.



1977

OKEY. Collezione in alluminio antiaderente e trattamento antigraffio.



1983

HILTON. Linea in alluminio con l'innovativo rivestimento antiaderente Silverstone e verniciatura esterna smaltata.



1997

Sughiera de GLI SPECIALI



2002

Rivestimento antiaderente rinforzato al titanio



2003

Linea IL RAME con rivestimento antiaderente Platinum



2004

THERMOPOINT, indicatore di calore



2009

Ballarini Professionale: nasce il nuovo canale dedicato al mondo della ristorazione



2014

Rivestimento GRANITIUM, l'antiaderente dal cuore di pietra



125 Anni

Una lunga storia italiana, fatta di tradizione, ricerca e innovazione



years
anni
jahre



www.ballarini.it

Le COSE a POSTO

Tinte pastello, forme impilabili salvaspazio, materiali riciclati.
Per contenitori, scatole e barattoli con cui **FARE ORDINE** in casa e in cucina.
Con sensibilità ecologica e un pizzico di fantasia

FOTOGRAFIA MATTEO IMBRIANI STYLING IRENE BARATTO

1 In vetro **Juuri**,
des. Sarah Böttger,
35,25 euro, di **Menu**.

2 In ceramica i
contenitori impilabili
Stackable Jars,
62,51 euro il set,
di **Ferm Living**.

3 In acciaio il barattolo
Light, 70 euro,
di **Zani&Zani**.

4 Coppetta **Rose and
Radish**, in legno laccato,
15 euro, di **Wetter
Indochine**.

5 Scatola **Tjena**
in cartone riciclato,
1,50 euro, di **Ikea**.

6 In metallo la scatola
Pantone Cool Gray 10,
22 euro, di **Seletti**.

7 In ceramica con tappo
in sughero **Store**, 54 euro,
di **Established & Sons**.

8 In cartone riciclato
la scatola **Tjena**,
3,99 euro, rivestita con
carta da parati Bråkgig,
7,90 euro a rotolo.
Tutto di **Ikea**.

CIOCCOLATO
My Hot Chocolate
di Visibilia,
3,50 euro, da
La Rinascente.

MACARONS
1,95 euro cad.
da **Ladurée**,
Milano.

IL LATO PREZIOSO DEL FREDDO

La luce si riflette sulla superficie color oro e sulle sfaccettature dei cristalli Swarovski.

Non è la descrizione di un collier, ma di un frigorifero. Interamente ricoperto dalla lucentezza del più prezioso dei metalli, arricchito dalla maniglia dorata e dai decori made with Swarovski Elements incastonati nel logo, **GOLDEN FAB** è una vera e propria icona del design, ma non perde di vista le alte prestazioni e la tecnologia SMEG.

In classe A++, assicura bassi consumi energetici e rispetto per l'ambiente. Un vano frigorifero da 222 litri e un congelatore a 4 stelle da 26 litri garantiscono la possibilità di riporre alimenti diversi secondo le più moderne esigenze di conservazione. I dettagli, curatissimi, fanno la differenza anche all'interno: tre ripiani e un copriversduriera in cristallo, un portabottiglie cromato, un cassetto per frutta e verdura e, nella controporta balconcini portaoggetti, portabottiglie e un balconcino con coperchio sdoppiato e portauova: l'eleganza incontra così la praticità.



SEMIFREDDO AL CAFFÈ CON GRANELLA DI NOCCIOLE

500 g di panna fresca, 100 g di zucchero semolato, 3 tuorli, caffè ristretto, granella di nocciole

Inumidite 80 g di zucchero, cuocetelo a 112°, versatelo a filo sui tuorli, precedentemente mescolati con una tazzina di caffè, e lavorate la crema a bagnomaria; lasciatela raffreddare, aggiungetevi 200 di panna montata aromatizzata con 1/2 tazzina di caffè, quindi versate il semifreddo in 6 stampini e poneteli in freezer. Fate sobbollire la panna rimasta con un cucchiaino di maizena e 2 cucchiaini di zucchero, ottenendo la salsina; versatela fredda nelle coppe, sformatevi i semifreddi, completate con la granella e servite.

smeg
tecnologia che arreda

PIACERI *di* CANTINA

Oggi il vino italiano offre un ventaglio di proposte entusiasmanti per varietà e qualità. Questa rubrica è una guida alle **SCelte DEL MESE** orientandosi tra i vini con il miglior rapporto tra qualità e prezzo, i vini che si impongono per attualità e le etichette di eccellenza assoluta

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Tartare e carpaccio, carni alla griglia, pesce e formaggi troveranno compagni ideali in queste quattro amichevoli etichette, dallo spumante al rosso

A CURA DI YOEL ABARBANEL



Piemonte

"SORÌ DEL RICCHINO" 2011 DOLCETTO DI DIANO D'ALBA RIZIERI

In Italia in pochi sanno valorizzare le vecchie vigne. Ma in questo Dolcetto si sente tutto il vigore di viti ultraquarantenni, senza la pesantezza di macerazioni eccessive in botte: il vino scorre con piacere, caldo e sostanzioso. Un piccolo capolavoro misconosciuto per un abbinamento di territorio con tartare di fassona oppure con altre carni rosse crude.
Diano d'Alba (CN), tel. 017369183,
www.rizieri.com 8 euro



Lombardia

"RIPA DI LUNA" BRUT CAMINELLA

Ci sono le denominazioni blasonate, poi ci sono i vini "un po' al di fuori": il "Ripa di Luna" è uno di questi. Spumante metodo classico, lavorato come i migliori Franciacorta, nasce però in una piccola e magistrale azienda in Valcalepio. Carico e deciso senza essere pesante, profumo di fiori e frutta molto matura. Una volta aperto, magari per l'aperitivo, finisce prima del previsto.
Cenate Sotto (BG), tel. 035941828,
www.caminella.it 17 euro



Marche

"EVOÈ" 2012 MARCHE PASSERINA CIÙ CIÙ

Spesso non sono i vini di punta ma quelli semplici a farci meglio capire lo spirito di una terra. Come la Passerina, dall'uva bianca marchigiana che dal padre Natalino i fratelli Bartolomei hanno imparato a trasformare in un vino dove si coglie ancora tutta la bellezza dei grappoli: chiaro e fragrante, gioviale e piacevole, specie in buona compagnia. Ottimo con carpioni di pesce e verdure.
Offida (AP), tel. 0736810001,
www.ciuvinini.it 5 euro



Abruzzo

"DAL TRALCETTO" 2013 CERASUOLO D'ABRUZZO CANTINA ZACCAGNINI

È bello questo vino, già nella tipica etichetta, che l'ha reso famoso soprattutto all'estero. Rosato profondamente abruzzese, fa un breve passaggio in botte che lo rende più complesso, carico di colore e di aromi, dove si avvertono la frutta molto matura e sfumature piacevolmente piccanti. Il sapore è comunque fresco e persistente, come vogliono gli arrostiticini e il pecorino stagionato.
Bolognana (PE), tel. 0858880195,
www.cantinazaccagnini.it 9 euro

"Estate della Prevenzione BioNike 2014"
realizzata con il contributo (precluso-schimbio) di



BioNike 
SALUTE E BELLESSERE



La foto è stata scattata da un professionista e non è un'immagine di stock. La foto è stata scattata da un professionista e non è un'immagine di stock. La foto è stata scattata da un professionista e non è un'immagine di stock.

senza

Conservanti - Profumo - Glutine*. Nickel Tested**

DEFENCE SUN

Al sole senza paura


Linea solare per adulti e bambini. Protegge ogni tipo di pelle, anche la più sensibile.



Conforme alla "Raccomandazione Commissione Europea n. 006/647/CE" sull'efficacia dei prodotti per la protezione solare e sulle relative indicazioni.



BioNike: da 50 anni in farmacia.

"Estate della Prevenzione BioNike 2014" arriva nella tua città. Campagna info-educativa in collaborazione con ADOII per una corretta esposizione al sole. Per maggiori informazioni collegati al sito www.bionike.it - 

DA NON PERDERE

Per scoprire l'anima rossa e bianca dell'Oltrepò Pavese oltre la tradizione di Bonarda e Barbera

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI



*Santa Maria
della Versa*

"CUVÉE STORICA" BRUT LA VERSA

Quale miglior inizio per conoscere un luogo di un brindisi spumeggiante? Abbiamo scelto il brut di un'azienda storica che si è sempre distinta per la qualità dei suoi spumanti da uve Pinot nero: è raffinato e versatile, da servire come aperitivo, con pesci e carni delicate, fragrante, secco e di grande equilibrio con un lungo, sapido finale.

Santa Maria della Versa (PV),
tel. 0385798411,
www.laversa.it 15 euro



*Mornico
Losana*

"APOGEO" 2013 RIESLING CA' DI FRARA

Particolarmente adatte per la produzione di vini bianchi, le valli dell'Oltrepò sono la culla del Riesling, che qui, grazie a terreni gessosi, riesce a dare il meglio di sé. L'"Apogeo" si distingue per un'ineccepibile pulizia e una fine mineralità, doti ideali che si apprezzano soprattutto bevendolo con crostacei, primi piatti alle verdure e formaggi freschi.

Mornico Losana (PV),
tel. 0383892299,
www.cadifrara.com 7,50 euro



*Rocca
di Giorgi*

"PERNICE" 2010 PINOT NERO CONTE VISTARINO

In Valle Scuropasso, a sud di Pavia, il Pinot nero si alleva da oltre un secolo. Ottavia Giorgi, raccogliendo l'eredità di famiglia, produce oggi questo Pinot nero con le uve di un vigneto che già nel 1961 l'enologo Luigi Veronelli considerava eccellente. Rosso rubino, molto profumato di frutti di bosco e liquirizia, è secco ed elegante, quasi austero.

Rocca de' Giorgi (PV),
tel. 0385241171,
www.contevistarino.it 25 euro



*Canneto
Pavese*

"BRICCO RIVA BIANCA" 2009 BUTTAFUOCO PICCHIONI

Il Buttafuoco è un rosso robusto e succulento tipico del Pavese. Andrea Picchioni lo produce da vigne poste in una vallata soleggiata dal terreno argillo-sassoso, che dà al vino una grande eleganza. Con aromi di frutta rossa e spezie, una vena sapida e un finale "scalpitante", chiama cibi saporiti e vigorosi come la pancetta, primi piatti con peperoni o arrostiti.

Canneto Pavese (PV),
tel. 0385262139,
www.picchioniandrea.it 18,50 euro

ETICHETTE D'ECCEZIONE

È la sorprendente longevità la caratteristica che accomuna queste bottiglie. Una proviene da un'azienda piemontese che produce solo Moscato, l'altra da assolate vigne del Sud coltivate con metodo biologico

"CANÉ" 1999

MOSCATO D'ASTI MARCO BIANCO

È prodotto da una piccola casa piemontese a conduzione familiare da vigne di 180 anni! Tra i profumi prevalgono le erbe aromatiche, in particolare salvia e menta che sfumano verso il rosmarino e la liquirizia. Il sapore dolce e vellutato richiama alla memoria un vino passito, ma di grande freschezza, e permane a lungo, elegante e finissimo.

Santo Stefano Belbo (CN), tel. 0141847301,
www.marcobianco.it 150 euro

"PIROMAFO" 2008

SALENTO ROSSO VALLE DELL'ASSO

Il colore rubino profondo di questo Negramaro salentino è limpido e consistente. Dopo averlo versato nel calice sentirete immediatamente frutta rossa matura e spezie. Alla fine, però, sono le note balsamiche dell'eucalipto a prevalere, accompagnate da un affascinante ricordo di mandorla. Una grande espressione del carattere pugliese.

Galatina (LE), tel. 0836561473,
www.valleasso.it 18 euro



Piemonte



Puglia

ONFALÓS: IL SOGNO È REALTÀ

Design Atelier Bellini

Prodotto selezionato ADI Design Index

Made in Italy



Immagina di essere all'aperto, in una bella giornata di sole.

Visualizzati rilassato, mentre cuoci sulla piastra ciò che vuoi: carne, pesce, verdure.

Nel massimo comfort, senza fuliggine, senza nugoli di fumo, senza sudore.

Delizianti la vista, ammirando il cibo adagiato sulla piastra, mentre si cuoce alla perfezione.

In modo semplice e naturale, senza bisogno di grassi, senza bruciacchiature nocive.

Condividi con gli amici il gusto originale e pieno delle pietanze che hai preparato.

Assaporando la giusta soddisfazione per averli stupiti con una presentazione da gran chef.

E alla fine, goditi la comodità di una pulizia risolta in pochi minuti.

Tutto ciò che un barbecue ti può solo far sognare, con Onfalós diventa realtà.

onfalós
IL NON-BARBEQUE

Vieni a scoprire Onfalós: www.smartechitalia.com – Smartech Italia SpA – info@smartechitalia.com – n°verde 800505085

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!



1. Tagliare nel food processor mezza cipolla e conservarla (servirà per il soffritto dell'orzo). Sempre nel food processor tagliare sedano, carota e mezza cipolla sino a ottenere un trito fine.

ALCUNI ACCESSORI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLI IN DOTAZIONE



Torchio



Tagliapasta
tagliatella



Sorbettiera



Taglia a dadini

ORZOTTO CON RAGÙ DI CONIGLIO ALLA BIRRA, TRITO DI ERBE FRESCHE E BUCCIA DI LIMONE

PERSONE: 4

- ✓ 320 g di orzo perlato
- ✓ 1 l di brodo
- ✓ 200 g di polpa di coniglio
- ✓ 100 g di burro
- ✓ 100 g di Parmigiano grattugiato
- ✓ 1 cipolla
- ✓ 1 carota
- ✓ 2 gambi di sedano
- ✓ 150 ml di birra
- ✓ 1 foglia di alloro
- ✓ erbe aromatiche (timo, basilico, prezzemolo)
- ✓ 1 limone
- ✓ sale
- ✓ pepe



2. Tritare nel tritacarne con il disco a trama fine* la polpa di coniglio sino ad ottenere un trito molto fine.



3. Rosolare nella ciotola con il gancio per la cottura le verdure tritate con una noce di burro e, quando saranno appassite, aggiungere la carne trita; continuare a rosolare, bagnare con la birra, lasciar evaporare e aggiungere poco brodo. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere la foglia di alloro e lasciar cuocere per circa 30 minuti a 110° C. A fine cottura conservare in un contenitore.



4. Tritare nel tritatutto* le erbe aromatiche sfogliate e la buccia del limone. Rosolare nella ciotola con la frusta gommata mezza cipolla tritata con poco burro sino a renderla morbida. Aggiungere l'orzo, tostare per qualche secondo e bagnare con il brodo. Cuocere per 20 minuti circa, spegnere la funzione cottura e aggiungere il restante burro e il formaggio, continuando a mescolare sino a che l'orzotto non sarà perfettamente mantecato. Servire l'orzotto con un cucchiaino di ragù e una spolverata di erbe e buccia di limone.

* Accessorio opzionale



kenwoodworld.com



Seguici su Facebook
www.facebook.com/KenwoodClubItalia

Non perderti

la prossima ricetta!

BIANCO e NERO a TRATTI

Il motivo decorativo aggiunge
stile a un tavolino da **caffè**, fa da dettaglio
prezioso a un servizio di **bicchieri**,
regala una *nota optical* a una candida
lampada da **cucina**

A CURA DI EMMA COSTA



L'IDEA DELLA FUNE

Cable Lamp, in ceramica, **REGOLABILE**
IN ALTEZZA, a 165 sterline su www.shopfolklore.com
Chi poi cerca una nota nuova per la solita
lampada trova anche solo il cavo a fantasia
Zick Zack a partire da € 15 su www.lokolo.eu



CUOIO INGLESE

Si chiama **BROGUE**, come
la classica **CALZATURA INGLESE**
puntinata, questo tavolino da caffè
disegnato da Bethan Gray
e prodotto in Inghilterra da G&T.
Il piano in pelle è lavorato
con tecniche da calzoleria.
A 1596 sterline su www.nest.co.uk

MODELLATI
E DECORATI
A MANO



MAI UGUALI COME PERLE VERE

Gli artigiani che lavorano
esclusivamente a mano per Zafferano
non possono dosare in modo sempre
identico il vetro. Così ogni bicchiere
CONSERVA UNA SUA UNICITÀ. Questi
sono della collezione Perle: tumbler per
acqua € 26,50, calice € 38.

www.zafferanoitalia.com

100 ANNI SENZA PERDERE SMALTO

Festeggia **UN SECOLO**
il servizio Bronzit serie
B disegnato da Josef
Hoffmann. Decorato con
SMALTO su vetro opaco,
è prodotto dalla casa
austriaca Lobmeyr
dal 1914. Il bicchiere
per acqua costa € 145.

www.bronzite.it



Zafferano con riso

...oppure con pasta, polenta, carne, pesce
uova, verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT



ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE



ALESSANDRO RE gusta Era, l'extravergine di sua produzione certificato bio ed estratto in Italia da olive coltivate in Italia.

Duemila ulivi in quella parte della Sicilia che celebra il Barocco, a Noto, danno origine a un olio extravergine da agricoltura biologica che nasce dalla mescolanza di tre olive: Moresca, Biancolilla e Carolea. Il risultato? Un prodotto dal sapore particolarmente equilibrato e dal profumo fruttato, che dà il meglio di sé a crudo. Era, questo è il suo nome, racconta la passione di chi lo produce, Alessandro Re con la compagna Elisa: "La scelta del nome nasce dall'amore per i classici: in un passo dell'*Iliade*, infatti, la dea Era utilizza il succo delle olive come arma di seduzione per farsi bella e conquistare Zeus".

In Alessandro Re il fascino del passato convive, però, con un dinamismo tutto contemporaneo. Quattro anni fa lui ed Elisa, quarantenni, milanesi e innamorati della terra di Trinacria, rilevano un'azienda agricola di quindicimila ettari a pochi chilometri da Noto. Non abbandonano le rispettive professioni, che li vedono attivi nei settori della moda e del lusso e della televisione, e non lasciano Milano, **ma investono sempre più tempo ed energie per produrre un olio bio dagli alti valori nutrizionali. "Prestiamo un'attenzione meticolosa a tutti i processi di lavorazione"**. Per esempio, la raccolta è precoce, effettuata a partire dalla metà di settembre, e l'imbottigliamento avviene solo in latte da 250 millilitri per mantenere intatti tutti i profumi e i sapori caratteristici di un olio completamente naturale. Sì, perché a Elibiologica, la tenuta dove non manca anche la coltivazione di agrumi, mandorli e carrubi, tutto viene fatto con un solo obiettivo: rispettare la terra e l'ambiente.

Un RE dell'OLIO

In uno dei luoghi della Sicilia più ricchi di storia Alessandro Re, cognome e nome da conquistatore, produce **ERA**, extravergine bio dedicato alla dea che usava il succo delle olive per sedurre

TESTI SIMONA PARINI FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE



DOVE TROVARLO

Elibiologica,
Contrada Volpiglia,
Noto (SR),
tel. 3451692648,
www.elibiologica.it
9,50 euro più le
spese di spedizione



Finger Food
party



Sushi



Finger Food - Sushi



Roll



Gunkan



Maki



Nigiri



Novità

Finalmente il sushi lo puoi realizzare con gli stampi in silicone e preparare con delle ricette facili e veloci in pochissimi minuti.

silikomart®



www.silikomart.it

MADE IN ITALY

Silikomart S.r.l. • (VE) Italy • Tel +39 041 5190550

IL PANE

Sapore di CASA

Cosa c'è di più accogliente, invitante e confortevole del **PROFUMO** del pane appena sfornato? Qualche suggerimento per impastarlo, cuocerlo, affettarlo, servirlo e, perché no, indossarlo

A CURA DI ANGELA ODONE
RICETTA E FOTOGRAFIA ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

COME SI FA
Potete trovare
la ricetta a pagina

34



➤ È TUTTA FARINA DEL VOSTRO SACCO?

GLI STRUMENTI

Funzionalità e bellezza insieme. Ecco il segreto



Un amore di pane

Un kit completo per fare il pane a casa: farine, stampo, caraffa graduata, ricettario... € 33 www.ballarini.it



Con cottura ventilata

15 programmi più 5 personalizzabili, nuovo braccio impastatore e 3 livelli di cottura. € 200 www.kenwoodworld.com



Le panier

Cestino portapane in cotone in tre dimensioni e in quattro colori diversi. € 60 www.lacerisesurlegateau.fr



Un validissimo aiuto

Kitchen Assistant: motore da 1000 watt, 10 velocità, 3 fruste, spatola e paletta da impasto. Da € 449 www.electrolux.it



In ceramica rossa o nera

Per far lievitare e cuocere il pane. La cupola non smaltata all'interno mantiene l'umidità in cottura. € 119,90 www.emilehenry.com



Come in panetteria

Per graziose pagnottelle basta premere questo stampo (ø 9 cm) sui panini prima di infornarli. € 5,90 www.tescomaonline.com



Per conservarlo

Il trucco è nella membrana che chiude Breadsmart e regola l'umidità all'interno. € 56,90 www.tupperware.it



Un portapane non convenzionale

Si chiama Grönda ed è realizzato in rame. Semplice ma funzionale. Solo su ordinazione. € 130 www.pampaloni.com



Bread maker: 3 funzioni in 1

La ciotola in silicone di Lékué serve per pesare gli ingredienti, impastarli e infornarli. € 32 www.schoenhuber.com



Accessorio
CULT
2014

La vera Baguette

Nata nel 1997 dalla creatività di Silvia Venturini Fendi. Da portare sotto il braccio, come il pane francese. www.fendi.com



Per affettarlo

"Tatau" coltello in acciaio disegnato da Anna e Gian Franco Gasparini, 2012. Manico in resina termoplastica. € 40 www.alessi.com



Tostapane verticale

Con tasche "Keep Warm" che sfruttano il riscaldamento interno per tenere in caldo le fette. € 50 www.russellhobbs.com

LA FARINA

A OGNI PREPARAZIONE, LA SUA

**GRANO TENERO**

È la farina più adatta per fare il pane. Dal grano duro invece si ottiene la semola perfetta per fare la pasta.

**MAIS**

Non contiene glutine, quindi per panificare è necessario mescolarla con la farina di grano. Adatta a pani rustici.

**SEGALE**

Ottenuta dalla molitura dei chicchi di segale, può essere scura, semibianca o bianca. Per pani ricchi di fibra.

**MULTICEREALI**

La miscela di farine diverse (grano, segale, orzo, avena, riso) conferisce al pane una ricca gamma di sapori e profumi.

**RISO**

Ottenuta dai chicchi di riso, è macinata finissima. Senza glutine. Si usa in pasticceria o in cucina come addensante.

**INTEGRALE**

Si dice di una qualsiasi farina che non è stata setacciata e raffinata per eliminare le parti di fibra.

Acqua, lievito e farina. La semplicità di questi ingredienti non deve ingannare. Per fare un ottimo pane bisogna imparare a conoscerne a fondo i segreti. Il più affascinante è quello della lievitazione che si realizza anche grazie al glutine, un complesso di sostanze proteiche contenuto in quantità diversa in alcune farine. Dà forza ed elasticità all'impasto imprigionando i gas della fermentazione nella "maglia glutinica": una vera magia!

Pane a cassetta con cereali misti

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 12 ore per la fermentazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PANI DA 540 G CAD.

300 g farina speciale per pizza
150 g farina integrale
150 g yogurt intero
100 g farina di farro
50 g fioretto di mais
40 g semi di zucca tostati e pelati
40 g semi di girasole
25 g miele – 25 g malto di orzo
15 g pasta acidificata
fiocchi di cereali misti (avena, frumento, orzo, riso, farro, segale) – bicarbonato
burro – olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE in una ciotola la farina speciale per pizza e quella integrale, poi aggiungete la pasta acidificata, il miele, il malto, lo yogurt e 300 g di acqua tiepida.

Amalgamate gli ingredienti ottenendo un impasto morbido e cedevole.

Coprite la ciotola con un canovaccio umido o sigillatela con un foglio di pellicola e lasciate fermentare l'impasto per tutta la notte a temperatura ambiente.

UNITE, quando la fermentazione sarà avvenuta, la farina di farro, il fioretto di mais, i semi di zucca e di girasole, un cucchiaino di olio e 15 g di sale.

Lavorate nella ciotola gli ingredienti con le mani per almeno 5'. Se avete l'impastatrice, usate la frusta a gancio.

INCORPORATE all'impasto 4 g di bicarbonato, quindi lavoratelo energicamente per altri 5', sempre nella ciotola.

IMBURRATE 2 stampini per plum cake (9x18,5 cm) e cospargeteli con abbondanti fiocchi di cereali misti.

DIVIDETE l'impasto fra i 2 stampini, cospargetene la superficie con altri fiocchi di cereali misti, quindi infornateli a 170 °C per 30' circa. Sfornate gli stampini, fateli riposare per 5' e sfornate i pani. Lasciateli raffreddare su una gratella prima di affettarli.

LA SIGNORA OLGA dice che la pasta acidificata (o pasta madre) essiccata la trovate in vendita nei negozi di prodotti biologici o di alimenti naturali in bustine. Perché la lievitazione si inneschi c'è bisogno dell'aiuto di un po' di lievito oppure, come in questa ricetta, dell'impasto di yogurt e farina. Il pane realizzato con la pasta acidificata ha un gusto deciso, una maggior fragranza e dura più a lungo.

FORNO A VAPORE COMBINATO



www.noemacomunicazione.com

Photo: Marco Reggi Set design: Bettina Colombo

Paolo Arnaboldi Executive Chef dell'Hotel Villa Flori (CO)

FULGOR MILANO®

Meneghetti S.p.a.

Via Borgo Lunardon, 8 - 36027 Rosà (VI)

Servizio consumatori gratuito 800 820 012

www.fulgor-milano.com

FULGOR
MILANO

DELICATEZZA *di* MARE

Una pasta condita con salsa di scalogno
e una fresca vellutata di zucchini per **VALORIZZARE**
la fragranza dei gamberi rossi

RICETTA DAVIDE NEGRI
TESTO ANGELA ODORE
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

SPECIALE,
lenta cottura
in olio degli
scalogni per
una salsa molto
raffinata

LO STILE INTAVOLA
Piatto Bitossi Home.

Linguine con due creme e gamberi marinati

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g linguine
250 g zucchine
30 g mandorle pelate
12 gamberi rossi freschissimi
7 scalogni
aglio - basilico
peperoncino fresco
timo - cerfoglio
olio extravergine di oliva - sale

STROFINATE con le mani gli scalogni per eliminare solo la buccia in eccesso, senza pelarli del tutto. Raccoglieteli in una piccola casseruola e copriteli a filo di olio. Cuoceteli sul fuoco al minimo per 1 ora senza che l'olio superi 80 °C. Fate raffreddare nell'olio.

SGUSCIATE intanto i gamberi, eliminate il budellino nero e divideteli a metà per il lungo. Raccoglieteli in una ciotola, conditeli con olio, peperoncino fresco a rondelle, cerfoglio, timo e un pizzico di sale. Sigillate la ciotola e lasciateli marinare per 30'.

MONDATE le zucchine, tagliatele in tocchi e lessatele per 5'. Scolatele e frullatele in crema con un paio di foglie di basilico, mezzo spicchio di aglio, 30 g di mandorle e 50 g di olio. Aggiustate di sale, se serve.

LESSATE le linguine molto al dente.

SCOLATE gli scalogni, tagliatene 2 a spicchi e teneteli da parte. Sbucciate gli altri 5 e frullateli in crema con un pizzico di sale.

RACCOGLIATE la crema di scalogno in un'ampia padella, scolatevi le linguine e saltate tutto per meno di 1'.

DISTRIBUITE nei piatti la crema di zucchine, accomodatevi sopra le linguine, completate con i gamberi parzialmente sgocciolati dalla marinatura e gli spicchi di scalogno tenuti da parte. Decorate a piacere.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Piave Verduzzo
- Colli Romagna Centrale Trebbiano
- Castel del Monte Sauvignon

• Questa ricetta è stata preparata e fotografata per voi nella nostra cucina il 14 febbraio



1



2



3



4



5



6

SCUOLA DI CUCINA

SCEGLIERE E PULIRE IL GAMBERO

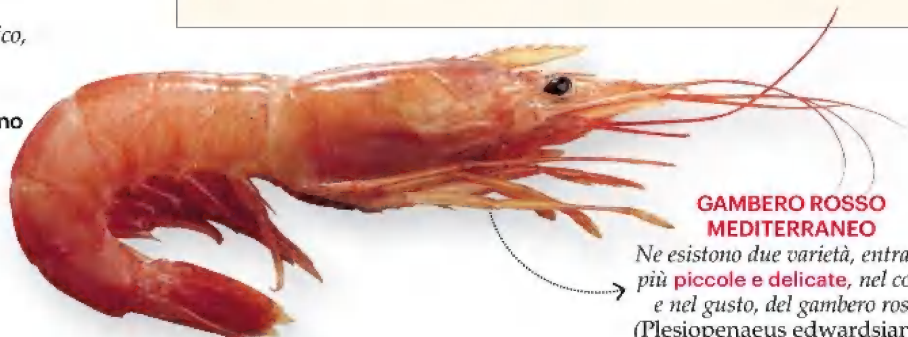
I crostacei vanno acquistati e consumati freschissimi, specie se si vogliono gustare crudi o marinati. Per capire se sono freschi badate che la testa sia di un bel colore, senza macchie scure in prossimità della coda, che deve essere brillante e traslucida. Poi annusateli: devono avere un profumo di mare fresco e leggero, senza sentori ammoniacali. Si trovano anche ottimi gamberi congelati a bordo, appena pescati (spesso migliori di quelli freschi).

1-2 Afferrate con la mano sinistra la testa del gambero e con la destra l'addome (la cosiddetta coda). Tirate per staccare la testa dalla coda.

3 Sgusciate la coda, facendo attenzione, se richiesto dalla ricetta, a non staccare la vera coda (piccolo ventaglio caudale all'estremità). Premete il carapace (lo "scudo" che ricopre i crostacei) lungo i fianchi oppure tagliatelo con le forbici. Staccatelo o sfilate delicatamente la coda, senza spezzarla.

4-5 Con la punta di un coltellino sollevate il budellino bruno al centro della coda, prendetelo a libro se richiesto dalla ricetta. Eliminate il budellino, che lascia un gusto leggermente acre e amarognolo.

6 Una volta puliti, tamponate leggermente i gamberi con carta da cucina.



GAMBERO ROSSO MEDITERRANEO

Ne esistono due varietà, entrambe più piccole e delicate, nel colore e nel gusto, del gambero rosso (*Plesiopeanaeus edwardsianus*).



PASTA *al forno* da GOLOSI

Ripiena di carne e gratinata con besciamella: una formula di sicuro successo per gli estimatori dei **SAPORI ITALIANI**. La scelta di utilizzare i paccheri, disposti "in piedi" nelle pirofile monoporzione, conquista chi ama una pasta consistente e chi apprezza l'originalità della presentazione

A CURA DI LAURA FORTI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

IL LETTORE IN REDAZIONE

Massimiliano Balocco

Massimiliano adora la cucina e il suo "potere" di mettere in comunicazione le persone, anche sul lavoro (fa il consulente): "Mi piace cucinare per gli altri, per la mia famiglia, i miei clienti e anche per i miei collaboratori: io mi diverto un mondo, e loro si sentono coccolati".

LA RICETTA

Paccheri ripieni alle tre carni

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g paccheri formato grande

500 g besciamella

430 g carne mista (fesa di manzo, petto di pollo, lonza di maiale)

2 uova - scalogno - noce moscata
prezzemolo - pangrattato
burro - grana grattugiato - vino rosso
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 TAGLIATE a fettine la carne e passatela nel tritacarne, poi mescolatela.

2 ROSOLATE uno scalogno tritato in un filo di olio, poi unite la carne e, non appena avrà cambiato colore, sfumate con un bicchiere scarso di vino. Spegnete dopo 2-3', regolate di sale e pepe e fate raffreddare in una ciotola. Cuocete i paccheri in acqua salata per 2/3 del loro tempo di cottura. Scolateli, conditeli con olio e fateli raffreddare su un vassoio.

3-4 IMPASTATE la carne con le uova, un pizzico di sale, noce moscata, un ciuffo di prezzemolo tritato, 4-5 cucchiaini di grana e 2 cucchiaini di pangrattato. Scaldate la besciamella e insaporitela con un cucchiaino di concentrato e un po' di noce moscata.

5 IMBURRATE 6 pirofile da porzione (ø 12 cm), mettete sul fondo un cucchiaino di besciamella e in ognuna disponete 9 paccheri (scegliendoli tra i più integri) in verticale. Raccogliete l'impasto di carne in una tasca da pasticcere e riempiate i paccheri. Copriteli con un po' di besciamella, cospargeteli di grana e infornateli a 180 °C per 18-20'.



1



2

IL TRUCCO

Il segreto della bontà di questo piatto sta soprattutto nella carne: il misto delle tre qualità, infatti, rende il ripieno particolarmente gustoso. Massimiliano suddivide equamente le tre carni, ma le proporzioni si possono variare a piacere. Per un risultato ottimale, macinatele nel tritacarne, mescolatele, poi macinateele di nuovo per miscelarle tra loro perfettamente.



3



4



5



CREARE È OSSERVARE E RIELABORARE

Massimiliano, oltre a essere un buongustaio, è un fine osservatore: il piatto che ci ha proposto, già ben collaudato in famiglia, è la rielaborazione di una ricetta vista in un ristorante: "Quando l'ho assaggiata mi è sembrata un po' pesante, così l'ho rivisitata. Ne faccio spesso anche una versione con funghi e salsiccia, altrettanto appetitosa".

☞ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 7 febbraio

LO STILE IN TAVOLA

Padella Moneta, ciotola e ciotoline di vetro Bormioli Rocco.

Ricette

39

Il SAPORE *della* SICILIA

La pasta con le sarde è una vera esplosione di profumi mediterranei: il gusto intenso del pesce si sposa con l'aroma del **FINOCCHIETTO SELVATICO** che, come racconta la nostra lettrice, si raccoglie passeggiando nei campi

A CURA DI LAURA FORTI PREPARAZIONE JOËLLE NEDERLANTS
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA



Pasta con le sarde

IMPEGNO Medio

TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g finocchietto
- 300 g bucatini
- 300 g sarde fresche
- 30 g uvetta
- 30 g pinoli
- 2 filetti di acciuga
- 1 cipolla

zafferano in polvere

olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 MONDATE il finocchietto, ricavando solo la parte più tenera; lavatelo e lessatelo in acqua bollente salata per circa 10'. Scolatelo conservando l'acqua nella pentola. Pulite le sarde, aprendole a libro e togliendo la testa e la lisca con la coda.

2 AMMOLLATE l'uvetta nell'acqua.

Tritate la cipolla e raccoglietela in una larga padella con i filetti di acciuga spezzettati, un bicchiere di acqua, un pizzico di sale e 70 g di olio; cuocete finché non sfrigola, poi aggiungete mezza bustina di zafferano sciolto in un po' di acqua.

3 AGGIUNGETE alla cipolla l'uvetta scolata e strizzata e i pinoli, e fate insaporire per 1' mescolando.

4-5 UNITE le sarde, il finocchietto, tritato, e pepate; metteteci il coperchio e cuocete per 2'.

6 TUFFATE intanto i bucatini nell'acqua di cottura del finocchietto, riportata a bollore, poi scolateli al dente e versateli nella padella con le sarde; mescolate delicatamente per insaporirli e lasciateli riposare per 2-3' prima di servirli.

LA SIGNORA OLGA dice che questo piatto si può preparare anche disponendo la pasta e il condimento, a strati, in una pirofila che poi viene messa a gratinare in forno. In questa formula la pasta è ottima anche da servire a temperatura ambiente.



SICILIA

UN SUPERVISORE SILENZIOSO E AUTOREVOLE

Olga Caserta, siciliana e blogger (www.angeloincucina.it), ama la cucina fin da quando, bambina, seguiva la nonna nella preparazione dei piatti tradizionali. Così ci racconta la "sua" pasta con le sarde.

Nella mia famiglia questo piatto si preparava con molto rigore, con la nonna che faceva da supervisore. Dirigeva il lavoro delle donne di famiglia come un direttore d'orchestra, si avvicinava ai fornelli, scrutava, assaggiava e se era di suo gradimento passava oltre senza dire nulla. Il suo silenzio era di approvazione e le zie alzavano gli occhi al cielo sospirando di sollievo. Io ammiravo la sua autorevolezza, ma ero ben felice di starle accanto senza temere il suo giudizio. Qualche giorno prima era prevista la passeggiata nei campi per raccogliere

il finocchietto, poi si acquistava il pesce freschissimo dalle sfumature blu argento. Gli ingredienti venivano sistemati in ciotole di vetro sulla tavola, in ordine ben preciso, per essere a portata di mano. Era la nonna che si occupava di assemblare questa meraviglia, sempre in silenzio e con movimenti sicuri, come se componesse un mosaico dove ogni ingrediente aveva la sua ragione d'essere nel risultato finale. I profumi che si sprigionavano in cucina erano inebrianti e riuscivo a distinguere l'odore del finocchietto e dello zafferano, il profumo di mare delle sarde. Attendevo contando i minuti, mentre le donne apparecchiavano la tavola. Quando tutti i commensali erano seduti, la nonna entrava nella sala da pranzo con solennità dicendo: "Nonostante la fatica, ecco cosa vi ho preparato!".

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **18 febbraio**

FINTE "BRACIOLE" E "MILANESI"

La suprema con il pezzetto di osso ("manichetto") e con la pelle si presta a cotture alla piastra; spellata, impanata e fritta, diventa una "milanese".

3 variazioni sulla SUPREMA di POLLO

Si chiama così il petto dei volatili, cucinato secondo tradizione con parte dell'osso dell'ala. Delicata e **VERSATILE**, è anche elegante da presentare

A CURA DI MARIA VITTORIA DALLA CIA RICETTE E FOTO ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

Come prepararla

Per ricavare le supreme di pollo conservando parte dell'osso, richiesto in alcune ricette classiche di pregio, è necessario partire da un pollo intero. Potrete invece usare il petto di pollo già dissossato per una suprema farcita, come si vede nei passaggi 4 e 5 qui accanto.

INGREDIENTI

1 pollo

RICAVATE 2 supreme sezionando il pollo come descritto nei passaggi 1, 2 e 3.

La suprema con il piccolo osso è pronta da cuocere intera, con o senza la pelle, oppure farcita (la presenza dell'osso rende la preparazione un po' più laboriosa rispetto a quella con un petto di pollo dissossato).

ASSOTTIGLIATE con il batticarne la carne lungo il bordo della suprema da farcire: in questo modo potrete facilmente rimboccarlo sui ripieni, racchiudendoli. Il filettino andrà battuto e steso sul ripieno con la pellicina rivolta verso il basso.

CUOCETE la suprema con la parte della giuntura appoggiata sul fondo della padella, così si salderà e il ripieno non fuoriuscirà.

PASSO PASSO

1 Incidete il pollo lungo la linea che divide il petto; penetrare con la lama nel busto fino alla base dell'ala.



2 Staccate il mezzo petto seguendo gli ossi del dorso, fino alla coscia. Ricavate così anche l'altro mezzo petto (suprema).



3 Eliminate l'estremità dell'ala staccandola nel punto di giuntura. Mettete a nudo l'osso, raschiandolo.



4 Dissosate del tutto la suprema e staccate il filettino. Aprite a libro la suprema e battetene bene il bordo.



5 Disponete al centro il ripieno, copritelo con il filettino, rimboccate i bordi e sigillateli con il dorso del coltello.



Suprema imbottita

(VERSIONE RICCA)

IMPEGNO Medio

TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 supreme senza pelle
(mezzi petti di pollo)

80 g mozzarella

60 g ricotta

3 fette di pancarré - 3 pomodorini ciliegia

1 uovo - grana grattugiato

verdure a tocchetti (40 g di carota, 15 g di peperone giallo, 1 zucchinetta, 1 asparago)
origano secco - prezzemolo - pinoli
olio extravergine di oliva - sale - pepe

TAGLIATE a dadini la mozzarella e mescolatela con la ricotta, un filo di olio, un pizzico di origano, sale e pepe (ripieno).

ELIMINATE la crosta del pancarré, frullatelo e mescolatelo con un cucchiaino di grana.

APRITE a libro le supreme, battetele, farcitele con il ripieno e richiudetele.

PASSATELE nell'uovo sbattuto, poi nel pancarré frullato; accomodatele in una teglia coperta di carta da forno, conditele con un filo di olio e infornatele a 160 °C per 25' circa.

SALTATE in padella in un velo di olio le verdure, eccetto i pomodorini; dopo 2' unite 15 g di pinoli, un ciuffetto di prezzemolo tritato e i pomodorini a spicchi.

SERVITE il pollo con le verdure completando a piacere con foglie di lattughino.

1

La cottura
in forno
con pochi grassi
valorizza
il sapore degli
ingredienti



2 **F**arcita di verdure e servita con riso, la supreme diventa un piatto unico leggero

Suprema brasata e riso

(VERSIONE DIETETICA)

IMPEGNO Medio**TEMPO** 50 minuti**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

600 g 4 supreme senza pelle (mezzi petti di pollo)

240 g riso parboiled

100 g filetti di verde di zuccina

60 g filetti di porro

60 g filetti di carota

fecola - alloro - scalogno

brodo vegetale - vino bianco secco - chiodi di garofano

olio extravergine di oliva - sale - pepe

APRITE a libro le supreme e battetele allargandole, salate e pepate; ponete al centro i filetti di verdura, scottati in acqua bollente per pochi secondi, rimboccatevi sopra i lembi di carne.

UNGETE con olio le supreme e rosolatele in una padella calda; bagnatele con 2-3 cucchiaini di vino; fatelo ridurre, poi unite un mestolo di brodo e portatele a cottura in 15', voltandole di tanto in tanto e

addensando il sugo con 4 g di fecola.

FATE bollire 2 mestoli di brodo con una foglia di alloro, uno scalogno e un chiodo di garofano, finché non si sarà ridotto quasi del tutto.

UNITE il riso in questo fondo e portatelo a cottura aggiungendo altro brodo, poco per volta.

SERVITE le supreme affettate, condite con il sugo, accompagnate con il riso e, a piacere, bietole stufate.



3 **U**na saporita crema di piselli completa il pollo con un tocco vellutato

Suprema dorata

(VERSIONE IMPANATA)

IMPEGNO Medio**TEMPO** 45 minuti**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

700 g 4 supreme senza pelle (mezzi petti di pollo)

250 g piselli sgranati

150 g panna fresca

8 fette di pancarré senza crosta frullate

cipolla - burro - latte - sale - pepe

RACCOGLIETE le supreme in una pirofila, salatele, pepatele, bagnatele con un bicchiere di latte e lasciatele riposare per 10'.

SCOLATE le supreme, passatele nel pancarré e doratele in padella, a fuoco moderato, in una noce di burro, per 20', voltandole ogni tanto.

SOFFRIGGETE dolcemente in una noce di burro i piselli e mezza cipolla

tritata; bagnateli con un bicchiere di acqua, salateli, pepateli e lasciateli stufare per 20'.

FRULLATELI quindi con il loro fondo di cottura, unendo anche la panna. Portate sul fuoco la crema ottenuta e fatela addensare.

SERVITE le supreme con la crema completando a piacere con patate lessate condite con prezzemolo e olio.

All'Olio di Argan.
Specialmente e completamente efficaci.



A. D. Argan: Ego Maria - Ph. Italo Pozzi



Speciale è l'efficacia del dorato Olio di Argan, alleato dello splendore di pelle e capelli e pregiato dinamizzatore cutaneo, il cui compito singolare è riattivare le normali funzioni vitali delle cellule. E più che mai completa è oggi la linea di ricette formulate dalla Ricerca dell'Erbolario che puntano sulle eccellenti virtù di questo ingrediente. Impreziosisce la collezione un trattamento viso anti-age altamente intensivo che tutela la compattezza delle pelli mature; nuovo è anche il profumo seducente che ogni donna sognava, dalle note gourmand, vanigliate... affascinanti, come l'epidermide dopo l'incontro con questi prodotti.

L'ERBOLARIO

In Erboristeria e nelle Farmacie con reparto erboristico.

www.erbolario.com

100%
La naturale bellezza italiana

segui su



facebook.com/erbolario

STOP AI TEST SU ANIMALI - Garantito da LAV



FINTI FRUTTI

*Non chiamiamo fragole
l'ingrossamento del
ricettacolo fiorale. In realtà
i frutti sono i piccoli semi,
detti acheni.*

ROSSO FRAGOLA

Per tradizione si usa in composte, marmellate o in amarevoli crostate della nonna.
Il nostro chef ha scelto invece di interpretarla in 6 nuove ricette **NON SOLO DOLCI**.
Dalle capesante a un raffinato aspic al liquore di sambuco

RICETTE EMANUELE FRIGERIO TESTI ANGELA ODORE
FOTOGRAFIE CLAUDIA CASTALDI STYLING TOUR DE FORK

L'ACIDITÀ
della salsa
si abbina per
contrasto con la
dolcezza delle
capesante

Agrodolci

1

7



1 Insalata con capesante e salsa di fragole

IMPEGNO Facile

TEMPO 25 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

60 g fragole
18 capesante
basilico – limone
zucchero – burro chiarificato
mandorle a lamelle
soncino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

FRULLATE 60 g di fragole con 15 g di succo di limone, 30 g di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe. Alla fine unite qualche foglia di basilico spezzettato alla salsa.

ASCIUGATE le capesante nella carta da cucina, spolverizzatele di zucchero e lasciatele riposare per una decina di minuti. Spolverizzatele ancora con un pizzico di zucchero e rosolatele in padella in una noce di burro chiarificato per 1' per lato.

SALATE leggermente le capesante e servitene 3 a testa su un letto di soncino, completando con la salsa e mandorle a lamelle tostate.

2 Medaglioni di maiale, composta di fragole e scalogni

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora e 10' più 1 ora e 30' di marinatura

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 8 fette di filetto di maiale spesse almeno 3 cm
250 g fragole
30 g mandorle a filetti
9 piccoli scalogni – brandy
salvia – pepe rosa (Schinus molle)
burro chiarificato – burro – rosmarino
olio extravergine – sale

AFFETTATE finemente uno scalogno e distribuitelo sul fondo di una pirofila, unite una manciata di grani di pepe rosa, qualche foglia di salvia, un rametto di rosmarino, accomodate le fette di filetto e bagnate con 250 g di brandy. Sigillate la pirofila con la pellicola e lasciate marinare in frigo per 1 ora e 30' girando ogni tanto le fette.

MONDATE 8 scalogni e cuoceteli immersi completamente nell'olio a 75-80 °C per 40'.

SPEGNETE, lasciateli raffreddare nell'olio di cottura, poi sgocciolateli, asciugateli con carta da cucina e divideteli a metà.

TOSTATE le mandorle in padella senza grassi per 2-3': dovranno essere ben dorate.

RIDUCETE le fragole in piccoli dadini.

SGOCCIOLATE le fette di filetto dalla marinata e legatele lungo il bordo con un giro di spago in modo da ottenere dei medaglioni che conservino la forma in cottura.

FILTRATE la marinata.

TRITATE lo scalogno della marinata e fatelo appassire in padella con una noce di burro; unite i dadini di fragole e rosolateli per 2' sulla fiamma viva, bagnate con metà della marinata filtrata, riducete la fiamma e dopo 5' spegnete. Unite le mandorle alla composta.

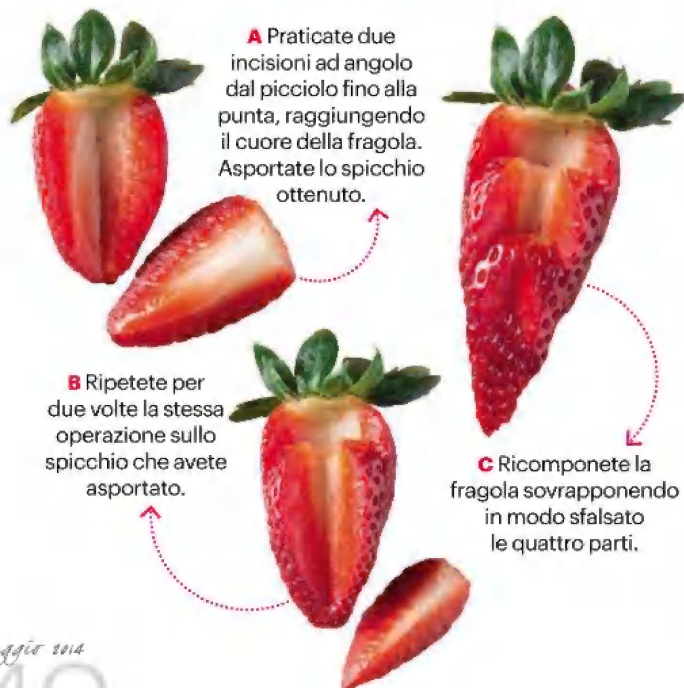
ROSOLATE i medaglioni in una capiente padella in una noce di burro chiarificato per 3' per lato voltandoli due volte. Salate.

SERVITE i medaglioni di maiale con la composta di fragole e gli scalogni.

DUE MODI PER INTAGLIARE LE FRAGOLE

Con pochi semplici tagli, realizzati con cura e attenzione, potrete decorare un piatto, completare una torta o rendere originale una coppa di gelato.

TAGLIO A CODA DI PAVONE



TAGLIO A VENTAGLIO



2

Composta speziata

IL PROFUMO
del brandy
completa
piacevolmente
l'aroma degli
scalogni

CRUDE
a spicchi, le
fragole esaltano
l'amaro della
rucola e il gusto
tostato del
sesamo

Fresche e "balsamiche"

3

*"Libera, non toccata dal rastrello, non solcata dall'aratro,
la terra produceva ogni cosa da sé e gli uomini, appagati dei cibi nati
spontaneamente, raccoglievano
corbezzoli, fragole di monte..." - (Ovidio, Le metamorfosi)*



3 Dadi di tonno al sesamo con fragole “balsamiche”

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

720 g polpa di tonno
100 g aceto balsamico
10 g zucchero
18 fragole a spicchi
sesamo bianco – rucola
olio extravergine di oliva – sale

RIDUCETE la polpa di tonno in dadi.

PASSATELI nel sesamo e rosolateli in una padella rovente velata di olio per meno di 1' per lato girandoli continuamente per 5' in tutto. Spegnete e salate.

RACCOGLIETE l'aceto balsamico in una piccola casseruola con lo zucchero, portate sul fuoco e cuocete dolcemente fino a quando non avrà assunto una consistenza densa e sciropposa (ci vorranno 5-6').

SERVITE i dadi di tonno con gli spicchi di fragola e qualche foglia di rucola. Condite con la riduzione di aceto balsamico.

4 “Sushi” dolce con fragole e caramello salato

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 20'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 18 PEZZI

300 g riso per sushi
130 g cioccolato fondente al 60% tritato
60 g zucchero
50 g panna fresca
20 fragole a filetti – 4-5 fogli di alga nori per sushi – limone – sale

VERSATE il riso in una ciotola e sciacquatelo più volte mescolandolo fino a quando l'acqua non risulterà limpida. Poi lasciate il riso in ammollo per almeno 20': dovrà assorbire un po' di acqua per risultare più gonfio alla fine della preparazione.

SCALDATE la panna senza raggiungere il bollore, togliete dal fuoco, unite il cioccolato e mescolate fino a quando il composto non sarà omogeneo e liscio (ganache).

RACCOGLIETE in una piccola casseruola 60 g di zucchero, 1 cucchiaino di succo di limone, fate caramellare sul fuoco vivo, unite 3-4 g di sale e 60 g di acqua. Cuocete fino

a quando il composto non sarà di nuovo liscio e lucido (caramello salato).

SCOLATE il riso dall'acqua, raccoglietelo in una casseruola e copritelo con un dito di acqua nuova. Mettete il coperchio, portate a ebollizione, riducete la fiamma e cuocete per 10'. Spegnete e lasciate riposare con il coperchio per 10-15'. Allargate il riso su un vassoio per farlo raffreddare.

INUMIDITE un foglio di alga, appoggiatelo su uno stuoio di bastoncini tipo tovaglietta americana (o sul tappetino per arrotolare il sushi), formate sopra uno strato di riso premendo con le mani bagnate; coprite il foglio quasi del tutto, lasciando una striscia alta 3 cm libera alla fine del foglio in modo da poter sigillare il rotolo. Distribuite al centro un filoncino di ganache e i filetti di fragola.

ARROTOLATE strettamente usando lo stuoio e sigillate, dopo aver inumidito la striscia di alga libera. Formate allo stesso modo gli altri rotoli.

INUMIDITE un coltello molto affilato e tagliate tutti i rotoli in rocchetti spessi 4 cm. Serviteli con il caramello salato.



5 Mini cheesecake con chips di fragole

IMPEGNO Medio

TEMPO 2 ore e 10' più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g fragole
300 g formaggio fresco cremoso
250 g ricotta
150 g biscotti tipo digestive
150 g panna fresca
60 g zucchero a velo più un po'
40 g zucchero semolato - 30 g burro
17 g gelatina alimentare in fogli
baccello di vaniglia - limone

AFETTATE molto finemente 200 g di fragole, distribuite su una placca foderata di carta da forno, spolverizzatele con un po' di zucchero a velo e infornatele a 60 °C nel forno ventilato, leggermente aperto, per 2 ore (chips di fragole).

ACCOMODATE un quadrato tagliapasta di metallo (lato 20 cm) su una placca senza bordi foderata di carta da forno.

FRULLATE i biscotti con il burro morbido e formate uno strato spesso meno di 1 cm all'interno del quadrato. Pressate bene.

METTETE 9 g di gelatina in ammollo.

MONTATE 100 g di panna.

MESCOLATE il formaggio cremoso e la ricotta setacciata con 60 g di zucchero a velo e i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia.

Scaldare altri 50 g di panna, toglietela dal fuoco, scioglietevi la gelatina strizzata e unite la panna al composto di formaggio e versatelo nel tagliapasta quadrato.

METTETE in ammollo 8 g di gelatina.

FRULLATE 200 g di fragole con 40 g di zucchero semolato e qualche goccia di succo di limone. Scaldare 1/4 di questa salsa e scioglietevi la gelatina strizzata mescolando con cura. Unite al resto della salsa e versate tutto sopra il composto di formaggio all'interno del quadrato. Lasciate raffreddare in frigo per almeno 2 ore.

TOGLIETE il tagliapasta dal frigorifero, scaldate delicatamente il bordo di metallo e sfornate il cheesecake. Dividetelo in 6 porzioni e decoratele con le chips di fragola.

LE PROTAGONISTE

Simbolo di primavera

Le varietà sono davvero tantissime, si differenziano in quelle che fruttificano una sola volta (unifere), due volte (bifere) oppure ininterrottamente da maggio a ottobre.

Fotografie di Alamy, Conny Van Kasteel, Claudia Castaldi, SuperStock, Olycom



ALBA

Si coltiva nel Nord e nel Centro Italia. Il frutto è molto grosso di forma conica.



ANNABELLE

Rotondeggiante, molto zuccherina e con una ridotta acidità.



CAMAROSA

Di colore rosso scuro, il sapore è dolce e la polpa è soda e profumata.



CANDONGA

Coltivata nel Sud Italia matura da gennaio a giugno. Succosa, dolce e fresca.

la gelatina

SOAVEMENTE
profumato
in equilibrio
perfetto:
fragoline e fiori
di sambuco

6

6 Aspic al St-Germain con fragoline

IMPEGNO Medio

TEMPO 35 minuti più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

700 g fragoline di bosco pulite

300 g liquore al sambuco St-Germain

300 g acqua gassata

200 g zucchero

20 g gelatina alimentare in fogli

scorza di limone

baccello di vaniglia

AMMOLLATE la gelatina in acqua fredda.

RACCOGLIETE in una casseruola lo zucchero, l'acqua gassata, 2 scorze di limone e mezzo baccello di vaniglia aperto a libro.

Portate a ebollizione, togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata, mescolate in modo da scioglierla perfettamente; filtrate e aggiungete il liquore St-Germain.

VERSATE un primo strato di liquido nello stampo a ciambella scannellato (ø 20 cm, h 8 cm): dovrà essere spesso almeno 1 cm. Mettete in frigo per 20' in modo che lo strato di gelatina si rapprenda. Distribuite tutte le fragoline, versate il liquido a filo fino a quando le fragoline non inizieranno a galleggiare. Rimettete in frigo e lasciate

rapprendere per almeno 40'. Completate con il resto del liquido e mettetelo in frigo per 2 ore.

TOGLIETE dal frigo, scaldate leggermente lo stampo e sformate l'aspic. Servite subito a fette.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'11 marzo

LO STILE IN TAVOLA

Nella foto 1 piattino e bicchieri Alessi, nella foto 2 tagliere Maple - Edward Wohl Woodworking & Design in vendita da Valcucine, bicchiere e calice Alessi, nella foto 3 piatto Alessi e sottopiatto Villeroy & Boch, nella foto 5 piattini Villeroy & Boch, nella foto 6 piatto di Bitossi Home.



CHARLOTTE

Il frutto è molto aromatico, croccante e dall'elevato contenuto zuccherino.



FRAGOLA DI BOSCO

Il frutto è piccolo e morbido e molto delicato. Il profumo è decisamente intenso.



MARA DEI BOSCHI

Matura da maggio a ottobre. Ha il sapore delle fragole di bosco. La polpa è gustosissima.



FRANBERRY

Il nuovo ibrido stupisce piacevolmente per il gusto di fragola e lampone insieme.



PINEBERRY

I frutti bianchi sembrano fragole acerbe, il sapore ricorda quello dell'ananas.

novità 2014

gusto speciale

Suggerimenti

53

Spring Tricks

La tentazione di prendere il sole. Il piacere di abbronzarsi. La soddisfazione di una pelle color cioccolato. In tutta sicurezza

Per la buona riuscita di una ricetta, è importante una buona preparazione. E quando si parla di abbronzatura, gli ingredienti devono essere di ottima qualità. I prodotti della linea Alma K, con formulazioni a base di una miscela esclusiva di minerali, sali e acqua del Mar Morto arricchiti di estratti vegetali puri di origine na-

turale, purificano e nutrono la pelle, preparandola al sole. I prodotti della linea Maison-Bio Sun, con formulazioni a base naturale e biologica, proteggono la pelle dai raggi del sole, permettendo di prendere la tintarella con il massimo piacere. Per passare dal color nocciola al color cioccolato. www.lagardenia.com - www.limoni.it



5



6



7



8



ALMA K MINERALI DEL MAR MORTO

1. **LOZIONE IDRATANTE CORPO OPTIMAL HYDRATION.** NUTRE E IDRATA GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI OLI NATURALI COME OLIO DI ARGAN E BORRAGINE. LA PELLE È PIÙ DISTESA, MORBIDA COME LA SETA
2. **SCRUB STIMOLANTE CORPO PERFECTLY CLEAN.** RIMUOVE CELLULE MORTE E IMPURITÀ GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI ESTRATTI DI TÈ BIANCO. LA PELLE È PIÙ PURIFICATA E NUTRITA
3. **CREMA VISO GIORNO PELLI NORMALI E MISTE OPTIMAL HYDRATION.** FAVORISCE IL NATURALE RIPRISTINO DELL'IDRATAZIONE GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI OLI ED ESTRATTI VEGETALI DI SESAMO, BAMBÙ PER RIDURRE IL SEBO IN ECCESSO, LIMONE RICCO DI VITAMINA A
4. **MASCHERA PEELING MINERALE VISO HOME SPA.** RIMUOVE LE CELLULE MORTE E LE IMPURITÀ GRAZIE ALLA FORMULA NATURALE ESFOLIANTE E PURIFICATRICE CON L'AGGIUNTA DI PRO-VITAMINA B5. LA PELLE È PIÙ MORBIDA E LISCIA

MAISON-BIO SUN

5. **CREMA SOLARE VISO SPF 30.** PROTEGGE DAI RAGGI UVA E UVB E FAVORISCE UN'ABBRONZATURA GRADUALE GRAZIE ALL'AZIONE DEI FILTRI SOLARI FOTOSTABILI E A PRINCIPI ATTIVI NATURALI AD AZIONE IDRATANTE, RIGENERANTE E ANTIOSSIDANTE. PER PELLI CHIARE E SENSIBILI
6. **LATTE SOLARE CORPO SPF 15.** PROTEGGE DAI RAGGI UVA E UVB E FAVORISCE UN'ABBRONZATURA UNIFORME GRAZIE A OLIO DI ELICRISO BIO, GEL DI ALOE VERA, ESTRATTO DI TE VERDE E PANTENOLO, DALL'AZIONE IDRATANTE ED EMOLLENTE
7. **GEL ALOE VERA DOPOSOLE VISO+CORPO.** AD AZIONE INTENSIVA, IDRATANTE E CALMANTE CON PURO SUCCO BIOLOGICO DI ALOE VERA RAFFORZATO DA ESTRATTI VEGETALI, ALGHE E ACQUA MARINA
8. **OLIO SOLARE PROTETTIVO CAPELLI SPF 10.** CON OLIO DI ARGAN E OLI VEGETALI NUTRIENTI, ARRICCHITO CON FILTRI SOLARI UVA-UVB DI NUOVA GENERAZIONE. PER CAPELLI MORBIDI E SETOSI



CON I PITTORESCHI PAESAGGI della vicina Val d'Orcia e il centro storico iscritti al patrimonio Unesco, la città del Palio rappresenta più di ogni altra la quintessenza di una Toscana fatta di eccellenze, dove alle bellezze artistiche si sommano grandi vini e grandi prodotti. Come conferma la classifica de Il Sole 24 Ore sulla qualità della vita nelle città italiane, che vede Siena tra le top 10 ormai da diversi anni e al primo posto nel 2013 nel campo del tempo libero. Perché a Siena le occasioni di svago non mancano, ogni vicolo offre spettacoli di bellezze architettoniche, mentre appena varcate le mura medievali si

moltiplicano le occasioni di gustose sorprese: a sud-est si apre una zona collinare speciale, le Crete Senesi – dove l'argilla viene da sempre lavorata e foggata in svariate forme artistiche –, che vanta i migliori pecorini a latte crudo di tutta la provincia. La zona a nord di Siena, più umida e verde, produce invece Chianti eccellenti. Qui la campagna è rimasta inalterata nel tempo grazie alla passione di molti vignaioli che non hanno ceduto a mode passeggere. Vigneti curati come giardini si alternano a borghi medievali che, in posizione dominante sulla cima di piccoli poggi, contribuiscono a creare l'immagine da cartolina che caratterizza queste terre, con gli olivi e i cipressi a disegnarla.



INTORNO *a* SIENA

La Val d'Orcia, le Crete, il Chianti. La città del Palio è circondata dalle più suggestive terre toscane. In cui andare per **VEDERE** borghi e cipressi. Per **BERE** Vino Nobile e Brunello. Per **MANGIARE** pici e prosciutto di Cinta

TESTO CHECCO BANI

**LE PRATERIE
SECONDARIE**
della Val d'Orcia,
parco naturale
Patrimonio
dell'Umanità.
A destra,
si scaraffa il
Vino Nobile di
Montepulciano,
apprezzata
Doga senese.





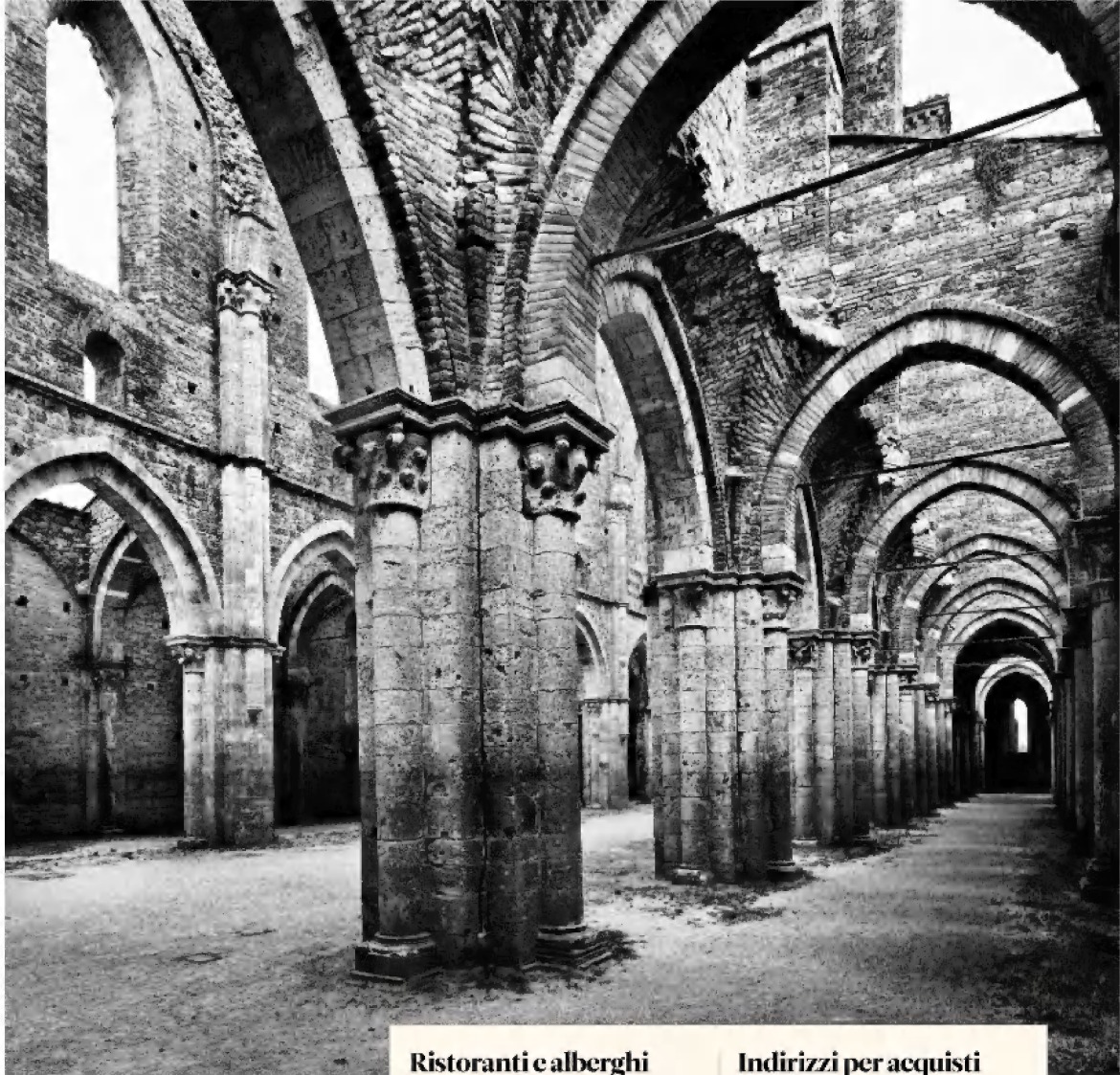
QUESTA PARTE DI TOSCANA

è una miniera di prodotti gastronomici.

Fra i più famosi (a sinistra) il prosciutto di Cinta senese, suino allevato allo stato semibrado o brado, e il panforte, il tipico dolce di Siena di origine medievale, a base di mandorle, frutta candita e spezie. Ancora a sinistra, un artigiano delle Crete Senesi e una cantina di Montalcino, zona di produzione del Brunello.

A destra, l'abbazia di San Galgano a Chiusdino (30 km da Siena), priva del tetto.

Nel vicino Eremo suscita curiosità la spada di San Galgano conficcata nella roccia.



*Tenera è questa terra
GRASSA e arida, da cui
scaturisce il **VINO** più secco,
l'**OLIO** più etereo.*

— Cesare Brandi



TRA I CASTELLI CHE CARATTERIZZANO

Gaiole in Chianti e il paese medievale Castelnuovo Berardenga, dove si percorrono strade bianche alternando una visita a una dimora storica a una degustazione in cantina, tutto ruota ancora intorno a sua maestà il sangiovese. Oltre al Chianti, serve a produrre vini apprezzati e famosi nel mondo come Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano che torna oggi a essere vinificato in purezza. Comprare dai produttori è un'esperienza diversa e se poi si ha la fortuna di trovare qualche vecchia annata di oltre 10 anni, si scopre un Chianti che si fa più gentile, sprigionando il meglio di sé, conquistando anche i palati più delicati e sposandosi perfettamente con la saporita cucina del territorio.

Ristoranti e alberghi

In città e fuori. Dove gustare cucina tipica. Dove dormire in quiete.

LA PERGOLA

A Radicondoli (55 km da Siena) ricette tradizionali con prodotti locali. www.lapergoladiradicondoli.it

TAVERNA DI S. GIUSEPPE

A due passi da piazza del Campo, pasta fatta in casa e cantina con 500 etichette. www.tavernasangiuseppe.it

LOCANDA DEL VINO NOBILE

A S. Albino di Montepulciano B&B con arredi contadini e moderno design. www.lalocandadelvinonobile.it

CHIOSTRO DEL CARMINE

A Siena, 10 minuti dal centro, hotel in un ex convento. www.chiostrodelcarmine.com

Indirizzi per acquisti

Dove appagare la continua tentazione in fatto di prelibatezze.

AZ. AGR. CASAMONTI

A Castellina in Chianti, gli autentici prosciutti di Cinta. www.cintasenese.com

CASEIFICIO LA FONTE

Ad Asciano, nel cuore delle Crete, pecorini di tanti gusti e stagionature. www.pecorinosenese.com

PASTICCERIE SINATTI

A Siena, i migliori dolci della tradizione: panforte, ricciarelli, cantucci. www.pasticcerie-sinatti.it

ENOTECA I TERZI

In pieno centro a Siena le etichette delle migliori annate di Chianti e Brunello. www.enotecaiterzi.it



Sono i **BORGHI** il prestigio delle colline di **SIENA**.

BORGO SAN FELICE a Castelnuovo Berardenga (sopra), nel Chianti senese, è un villaggio di origine medievale. Restaurato nel pieno rispetto delle sue caratteristiche, è diventato una elegante dimora Relais & Chateaux, da cui si vedono in lontananza le torri di Siena. Lo chef 2 stelle del ristorante, Francesco Bracali, il 5 maggio ospita Luis Haller, chef del Castel Fragsburg di Merano. Insieme cucineranno per una tappa del Gourmet Festival, una serie di cene affidate a grandi interpreti della gastronomia internazionale con cui Relais & Chateaux Italia festeggia i 60 anni. Partner di eccellenza, la maison di Champagne Vranken Pommery. www.borgosanfelice.it

IL FORMAGGIO PECORINO (a sinistra) trova nelle terre delle Crete Senesi un terroir ideale: grazie a erbe come lupinella, sulla e trifoglio è particolarmente delicato. Sotto, i picci, spaghetti tipici di acqua e farina di grano tenero, si condiscono con sughi di cacciagione o con l'“aglione” a base di salsa di pomodoro, aglio e peperoncino.





LA RICETTA TIPICA

Cavallucci

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

300 g farina 00 più un po'

250 g zucchero

100 g gherigli di noce

70 g arancia candita

50 g miele

8 g semi di anice

cannella in polvere

bicarbonato

MISCELATE in una ciotola la farina con i semi di anice pestati, le noci tritate grossolanamente, l'arancia candita tagliata

a piccoli dadini, un cucchiaino di cannella e mezzo cucchiaino di bicarbonato.

SCIogliETE lo zucchero in una pentolina con il miele e 50 g di acqua e cuocetelo finché non sarà completamente sciolto e comincerà a filare (sciropo).

VERSATE lo sciropo nella ciotola con la farina e amalgamate gli ingredienti con un cucchiaino.

FORMATE poi 12 palline un po' schiacciate e irregolari (circa 5 cm di diametro e 2-2,5 cm di spessore), lavorando con le mani infarinate (il composto è un po' appiccicoso).

DISPONETE le palline su una placca coperta con carta da forno e spolverizzatele con un po' di farina.

INFORNATE a 150-160 °C per circa 20',

sformate i cavallucci e lasciateli raffreddare.

LA SIGNORA OLGA dice che alcuni non mettono la farina prima della cottura ma spolverizzano i cavallucci con zucchero a velo prima di servirli. Se volete accelerare la preparazione e ottenere biscotti di forma regolare e omogenea, potete formare un salamino con l'impasto e poi tagliarlo in 12 rondelle dello stesso spessore.

PREPARAZIONE JOELLE NEDERLANTS

TESTO LAURA FORTI

FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

STYLING BEATRICE PRADA

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **2 aprile**

DI NOME E DI FATTO

Si chiama mozzarella perché, nella fase finale della lavorazione, per ricavare le porzioni tondeggianti, il pezzo di cagliata filata viene "mozzato" a mano con un gesto di pollice e indice.

QUATTRO PER UNO

Occorrono circa 4 litri di latte di bufala per ottenere 1 chilo di mozzarella.

TRECCE

La particolare forma a treccia è data manualmente dall'abilità dei casari e può arrivare fino a 3 chili.

BUFALA CLASSICA

Nella tipica forma tondeggiante, la si trova in peso variabile da 10 a 800 grammi.

UN FIL DI FUMO

La bufala si può affumicare, esponendola al fumo di paglia di grano. Il colore diventa giallo scuro.

MIGNON

I formati variano secondo le zone di produzione: bocconcini, perline, ciliegine o ovoline.

VIAGGIO GOLOSO

Per conoscerla da vicino,
appuntamento in
Campania dal 12 al 14
maggio per Le Strade
della Mozzarella. [www.
lestradedellamozzarella.it](http://www.lestradedellamozzarella.it)



È FRESCA SE...
...è candida,
umida, di
consistenza
soda, difficile
da tagliare

MOZZARELLA

I love you!

Amata, squisita e ineguagliabile: la mozzarella di bufala è così irresistibile perché ha un **GUSTO CHE BASTA A SE STESSO**. Tuttavia è capace di grande versatilità in cucina, a patto di trattarla con delicato rispetto

RICETTE RICCARDO ORFINO TESTI LAURA FORTI (RICETTE) E MARTINA LIVERANI
FOTOGRAFIE E STYLING MATTEO CARASSALE



1

1 Patate farcite e gratinate

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 15'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 4 grosse patate

200 g biette novelle a costa rossa

200 g mozzarella di bufala

120 g fave sgranate

pangrattato – limone – noce moscata
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PELATE le patate, tagliate via le calotte e dividetele a metà ottenendo 2 rocchetti.

LESSATELE in acqua bollente salata per 20', scolatele, ungetele di olio e fatele raffreddare su un vassoio.

SCOTTATE le fave in acqua bollente salata per 1', privatele della pellicina e tritatele ottenendo un battuto.

MONDATE le biette e tagliate a metà per il lungo le foglie. Sbollentatele per 30 secondi in acqua bollente, tuffatele in acqua e ghiaccio e, una volta fredde, scolatele.

TAGLIATE la mozzarella a cubetti e asciugate con carta da cucina il liquido in eccesso.

Mescolateli con il battuto di fave, la scorza grattugiata di un limone, 20 g di pangrattato, sale, pepe e noce moscata (ripieno).

FORATE le mezze patate con un tagliapasta (ø 3 cm); posate gli anelli ottenuti su una teglia foderata di carta da forno, farciteli con il ripieno e infornateli a 180 °C per 15' circa. Sfornate, completate con le biette sbollentate e servite subito.



In cucina e nei ripieni è in grado di nobilitare con il suo gusto anche gli ingredienti più semplici

CHE COS'È

UN FORMAGGIO "TUTELATO"

La Mozzarella di Bufala Campana Dop è un formaggio fresco a pasta filata, fatto solo con latte fresco di bufala (oltre a caglio e sale) che, per legge, si produce nei caseifici della Campania (principalmente nelle province di Caserta e Salerno) e in parte di Lazio e Puglia. L'inconfondibile colore della pelle, spesso appena un millimetro,

è quello della porcellana bianca, così liscia e lucida, mentre l'interno è umido, elastico, sodo.

UN GUSTO UNICO

Il profumo è di latte fresco con una spiccata nota muschiata che conferisce il tipico carattere. Il gusto particolare è dovuto proprio al latte di bufala, più proteico, grasso e ricco di calcio rispetto a quello vaccino.

2 Sformato di pane e mozzarella

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g mozzarella di bufala
250 g latte
100 g prosciutto cotto affumicato
10 fette di pancarré
3 uova – erbe miste (basilico, prezzemolo,

timo, menta, maggiorana, finocchietto, origano fresco) – burro
acciughe sott'olio – sale

SBATTETE le uova con un pizzico di sale e un abbondante trito di erbe miste.

TAGLIATE la mozzarella a fette spesse 1 cm e asciugatele con carta da cucina.

PRIVATE della crosta le fette di pancarré, immergetele brevemente nel latte e poi nelle uova sbattute.

FODERATE il fondo di una pirofila imburrata

(ø 16 cm, h 8 cm) con il pancarré. Copritelo con uno strato di fette di mozzarella, fette di prosciutto e tocchetti di acciuga.

Procedete con un altro strato di pane, mozzarella, prosciutto e acciughe e chiudete con un ultimo strato di pane.

COSPARGETE la superficie con fiocchetti di burro e infornate a 180 °C per 25', poi alzate a 200 °C e lasciate in forno per altri 5'. Sfornate e servite caldo.

CURIOSITÀ
L'acqua di governo viene utilizzata per rendere soffici pani e pizze

2



3

**COME CONSERVARE LA MOZZARELLA**

FRESCA È MEGLIO Che sia in bocconcini, trecce o nella classica forma tondeggiante, l'ideale è consumarla il giorno stesso della produzione.

TEMPERATURA AMBIENTE Se invece non si mangia subito, va tenuta immersa nel suo liquido di governo e conservata fuori del frigorifero a temperatura ambiente. Per apprezzarne tutte le qualità, che sono al massimo appena fatta, deve essere consumata entro tre giorni.

3 Fiori di zucca ripieni fritti

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 10'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g pomodorini ciliegia

400 g farina Manitoba

150 g mozzarella di bufala

120 g olive nere

17 fiori di zucca – 2 cipollotti – finocchietto
basilico – timo – aglio – acqua gassata
zucchero – olio extravergine di oliva – sale

AFFETTATE un cipollotto e fatelo appassire
in 2-3 cucchiaini di olio con mezzo spicchio
di aglio con la buccia, 3-4 foglie di basilico

e un pizzico di sale. Dopo 2-3' aggiungete
i pomodorini tagliati a metà, un pizzico
di sale e di zucchero. Cuocete per 20', infine
eliminate l'aglio e frullate tutto, aggiustando
di olio e sale, fino a ottenere una salsa rustica.

MESCOLATE la farina con 500 g di acqua
gassata freddissima e un pizzico di sale, poi
lasciate riposare in frigo la pastella ottenuta.

TAGLIATE la mozzarella a dadini e asciugateli
tamponandoli con carta assorbente.

SNOCCIOLATE le olive e tritatele, unitele
alla mozzarella insieme a finocchietto,
basilico e timo tritati (ripieno).

PULITE i fiori di zucca, eliminando il calice
e il pistillo; tenetene 12 interi e tagliatene
5 a striscioline, tritando più finemente
le parti più consistenti.

AFFETTATE un cipollotto e fatelo appassire
con uno spicchio di aglio con la buccia in 2

cucchiaini di olio, con un pizzico di sale; unite
i fiori tritati e insaporiteli per 1', poi
incorporateli al ripieno, eliminando l'aglio.

FARCITE i fiori con il ripieno. Intingeteli
nella pastella, chiudendoli all'estremità.

FRIGGETELI in olio extravergine di oliva
per 5-6', finché non saranno ben dorati.

SCOLATELI su carta da cucina e serviteli
subito, accompagnandoli con la salsa rustica
di pomodorini.

LA SIGNORA OLGA dice che l'olio extravergine
di oliva dà un sapore deciso alla ricetta;
se preferite un gusto più delicato e neutro,
sostituitelo con olio di arachide, che resiste
ugualmente bene alle alte temperature
richieste per la frittura, grazie al suo alto
punto di fumo (temperatura oltre la quale
comincia a bruciare, deteriorandosi
e liberando sostanze dannose).

4 Ravioli saraceni alle zucchini

IMPEGNO Per esperti

TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 l fumetto di pesce
400 g bocconcini di mozzarella di bufala
300 g calamaretti spillo puliti
300 g farina 00
250 g zucchini novelle con il fiore
200 g farina di grano saraceno
8 fiori delle zucchini novelle – 8 tuorli
4 uova intere – 3 cipollotti rossi
2 pomodori – aglio – limone
basilico – menta – maggiorana
prezzemolo – timo – finocchietto
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE la farina 00 e la farina di grano saraceno con le uova e i tuorli; lavorate la

pasta a mano finché non diventa liscia ed elastica; lasciatela riposare coperta per 1 ora.

MONDATE i cipollotti e affettateli sottilmente. Soffriggete uno spicchio di aglio in 2-3 cucchiaini di olio, poi aggiungete i cipollotti, salate e fateli appassire con il coperchio per 15' circa. Spegnete e lasciate raffreddare.

TRITATE i fiori di zucca. Tagliate a fettine le zucchini e saltate tutto in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio con la buccia, sale e pepe. Dopo 1' togliete l'aglio, unite un rametto di timo sfogliato e dopo 1' spegnete e fate raffreddare.

AFFETTATE i bocconcini di mozzarella in modo da ottenere 24 fettine di circa 0,5 cm di spessore; asciugatele bene.

TIRATE la pasta in sfoglie sottili, ma non a velo, e disponete le fettine di mozzarella su una striscia di pasta, distanziate di 5-6 cm.

APPOGGIATE sulla mozzarella le zucchini, poi il cipollotto, spennellate di acqua la pasta e copritela con un'altra striscia. Ritagliate

i ravioli con un tagliapasta rotondo (ø 8 cm).

VERSATE il fumetto di pesce in una padella e unite un mazzetto di erbe aromatiche; fate bollire per 1-2', addensandolo.

Togliete infine le erbe e aggiustate di sale.

CUOCETE i ravioli in acqua bollente salata per 3-4', scolateli con una schiumarola adagiandoli direttamente nella padella del fumetto; profumate con finocchietto tritato, unite i calamaretti e cuocete per 2'.

COMPLETATE con i pomodori tagliati in dadolata e conditi con olio, sale e pepe. Servite con scorza di limone grattugiata.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **24 marzo**

LO STILE INTAVOLA

Ciotola in apertura e ciotolina bianca
Ceramiche Nicola Fasano, piatti con il bordino rosso Bitossi Home.

4

NEI RIPIENI
Asciugatela bene affinché il suo latte non bagni la farcia

3 IDEE appetitose



a

CON PESTO MEDITERRANEO

Tritate le foglie di **erbe aromatiche fresche**: basilico 30 g, prezzemolo 15 g, menta 5 g, origano 5 g, aneto 5 g, timo 3 g. Unite 100 g di pomodori secchi sottomo tritati, 100 g di mandorle con la pelle tritate, sale, pepe e 200 g di olio extravergine di oliva. **Per 2 mozzarelle da 500 g tagliate a fette.**



b

CON BOTTARGA E SEDANO

Mescolate 10 g di **bottarga di tonno** grattugiata con 40 g di olio extravergine di oliva. Tritate un cuore di sedano (80 g), tenendo le foglioline intere. Unite tutto alla bottarga, insieme alla scorza di mezzo limone grattugiata e foglie di menta sminuzzate. **Per 4 mozzarelle da 200 g tagliate a spicchi.**

b

c

MARINATA E AVVOLTA NEI CETRIOLI

Tagliate a nastri sottili un cetriolo, scartando il torsolo; condite con olio, sale, aneto e il succo di mezzo limone. Marinare la mozzarella per 1 ora con olio, 30 g di pinoli tostatati, **semi di coriandolo macinati, e un trito di basilico, origano, maggiorana.** Avvolgete i bocconcini nel cetriolo e servite. **Per 6 bocconcini.**



c

Nella mozzarella, la differenza di formato non incide sul gusto, anche se gli intenditori sostengono che **più è grande più è buona**. Per arricchire la pizza, poi, molti preferiscono quella di latte vaccino a quella di bufala perché contiene meno acqua. Ma sgocciolata in un canovaccio perde l'eccesso di umidità e **diventa sontuosa**.

I NUOVI
STILI DI VITA
SONO
QUI

EXPO
MILANO 2015

FIERA MILANO

Official Partner



13-16 SETTEMBRE 2014.
SCOPRI, INCONTRI, CRESCI.

Il grande progetto di Fiera Milano dedicato alla persona e agli stili di vita rinnova agli operatori professionali il suo appuntamento con accoglienza italiana, gusti e target internazionali.



HOMI
IL NUOVO GRANDE MACEF

HOMIMILANO.COM

L'ISOLA *di* CALIPSO

Fu a Gozo che la bella ninfa rapì Ulisse, davanti c'è Comino: sono le sorelle minori di Malta. Pur piccolissime, offrono **SPETTACOLI** naturali, **OTTIMA** ospitalità, **CIBO** gustoso. E l'ebbrezza di approdare su un isolotto (praticamente) deserto

TESTO ANDREA FORLANI





LA FINESTRA AZZURRA di Gozo (a sinistra). Una infornata di *hobza*, pane in maltese, le morbide pagnotte (a destra) che accompagnano ogni pasto. La Valletta (sopra), capitale di Malta. Per andare a Gozo e Comino si atterra nel suo aeroporto (l'unico dell'arcipelago), che è collegato con mezzi pubblici (taxi e bus) al porto di Cirkewwa, da cui partono i traghetti per le isole. www.gozochannel.com



LA RICETTA MEDITERRANEA/1

Zuppa della vedova

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora e 15'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g zucchini

500 g passata di pomodoro

300 g champignon puliti

240 g fagioli lessati

200 g cipolle – 180 g carote

6 uova – formaggio fresco ovino

concentrato di pomodoro

prezzemolo – curry – zucchero

olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBUCCIATE e tritate le cipolle, spuntate e pelate le carote e tagliatele in piccola dadolata; spuntate le zucchini e tagliatele a cubetti un po' più grossi.

FATE appassire cipolle e carote in una casseruola con un filo di olio per 2-3', profumando con un cucchiaino di curry.

AGGIUNGETE le zucchini e gli champignon a fettine, mettete il coperchio e cuocete finché le verdure non rilasciano la loro acqua, per circa 15'. Unite quindi i fagioli, la passata e 2 cucchiaini di concentrato, un bicchiere di acqua, un pizzico di sale e di zucchero. Cuocete per 30'.

SPEGNETE, regolate di sale e di curry.

VERSATE la zuppa in 6 pirofile.

Rompete un uovo in ognuna e infornatele a 200 °C finché le uova non cominciano a rapprendersi; completate con un pezzetto di formaggio, prezzemolo tritato e pepe.



PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS

TESTO LAURA FORTI

FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

STYLING BEATRICE PRADA



Dal porto di La Valletta a **GOZO** *si arriva in* **45 MINUTI.**

NELL'ISOLA

Dormire, mangiare, comprare

Hotel cinque stelle, agriturismi, ristoranti: Gozo è una piccola isola, ma con tanta voglia di ospitalità.

HOTEL TA' CENC 5*

Vista mare sulle scogliere di Sannat. Suite a forma di trullo.
www.tacenc.com

**HOTEL KEMPINSKI
SAN LAWRENZ 5***

Circondato da giardini, 2 piscine, 3 ristoranti, a pochi minuti da Victoria e dal mare.
www.kempinski.com

MONKEY'S FIST

Wine bar e tapas.
Tel. +356 99421536

RISTORANTE TA' FRENC

Elegante e col cibo migliore di tutta Gozo, merito dello

chef Mario Schembri.
www.tafrencrestaurant.com

TA' RIKARDU

Ottimo ristorante aperto da un casaro di Gozo a Victoria.
Tel. +356 21555953

AGRITURISMO TA' MENA

Per lo shopping di vino, olio e un'infinità di conserve.
www.tamena-gozo.com

LA&LA EXPERIENCE

Per escursioni e prenotazioni alberghiere anche su Comino.
www.laelaexperience.com
www.cominohotel.com





LA LAGUNA BLU di Comino (a sinistra).

In alto, il bar dell'Hotel Kempinski San Lawrenz di Gozo e veduta aerea di Gozo, Comino e Cominotto. Sotto a sinistra, il wine bar Monkey's Fist di Gozo.

Nell'arcipelago maltese non c'è tradizione vitivinicola. Le uve autoctone ghirghentina e gellewza vengono vinificate con uve cabernet, merlot, syrah o chardonnay.

A Gozo, seconda isola per grandezza dell'arcipelago di Malta (isole Malta, Gozo e Comino e scogli-isola disabitati Cominotto e Filfolà), i primi raggi del sole illuminano lo straordinario mosaico delle vasche delle **saline romane** di Qbajjar, a Xwejni, scavate nella roccia color ambra (globigerina calcarea) che caratterizza l'arcipelago. Gli ultimi raggi si soffermano invece a Dwejra, all'estremità occidentale dell'isola, sulla **Finestra Azzurra**, arco di roccia tra terra e mare, sotto al quale si spalanca il Blue Hole, buca profonda una quarantina di metri, emozionante sito di immersioni. Fra l'alba e il tramonto è d'obbligo visitare i **templi megalitici** di Ggantija a Xaghra, più antichi delle piramidi, e la **cittadella fortificata** di Rabat (o Victoria).

Per le sue stradine ci si stupisce della quantità di forni, caffè, ristoranti e pasticcerie in cui poter assaggiare specialità come i *pastizzi*, gusci di pasta sfoglia con farcia di piselli e bacon, o come gli *imqaret*, **frittelle ripiene** di datteri, o la *ftira*, alta focaccia imbottita di ricotta, salsiccia e verdura. Impossibile poi ripartire senza aver gustato almeno una delle tante ricette con cui a Malta si cucina il coniglio, piatto nazionale. A Gozo non c'è aeroporto e si arriva via mare da Malta passando davanti all'isoletta di Comino, poco più di 3 chilometri quadrati di riserva faunistica vietati alle auto, con 4 abitanti e l'ospitalità turistica affidata a un unico hotel. Protetta da una seicentesca torre di avvistamento, **Comino** è tappezzata di **pianticelle di cumino** e vanta la **Laguna Blu** più bella del Mediterraneo, un canale di acqua azzurrissima che la divide dallo scogli-isola Cominotto.



LA RICETTA MEDITERRANEA/2

Coniglio alla maltese

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,6 kg 1 coniglio

550 g pomodori pelati con il loro liquido

150 g piselli sgranati

3 carote - 3 patate - 2 cipolle

aglio - farina - vino rosso

concentrato di pomodoro

spezie a piacere - alloro

prezzemolo - timo - rosmarino

olio extravergine di oliva - sale - pepe

TAGLIATE il coniglio a tocchi, lasciando le cosce intere e conservando il fegato.

Infarinare i tocchi di carne e rosolateli in una casseruola con 4-5 cucchiaini di olio, poi toglieteli e teneteli da parte.

FATE appassire nel fondo di cottura le cipolle tritate e 3 spicchi di aglio schiacciati. Dopo 3-4' sfumate

con un bicchiere di vino rosso.

AGGIUNGETE i pelati con il loro liquido, spezzettandoli un po' nella pentola, un cucchiaino di concentrato e un mazzetto aromatico (prezzemolo, timo, rosmarino e alloro). Profumate con spezie a piacere e portate a bollore.

RIMETTETE nella casseruola con il sugo i tocchi di coniglio rosolati, le carote a rondelle e 2 foglie di alloro e cuocete per 40'. Aggiungete poi le patate, pelate e tagliate a tocchetti, i piselli e il fegato, sale e pepe e cuocete per altri 20'.

LA SIGNORA OLGA dice che per questo piatto molti usano anche marinare il coniglio per una notte con vino, erbe e spezie.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **2 aprile**

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

La PASTA PER BIGNÈ

1 BASE CLASSICA PER 4 NUOVE RICETTE

Preparata come una polentina con farina, burro e uova, si gonfia in cottura e si utilizza per piccoli **DOLCI RIPIENI**, ma il suo sapore neutro aggiunge eleganza anche alle creme salate

RICETTE WALTER PEDRAZZI TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

SFERE PERFETTE

Prima di infornare i bignè, eliminate eventuali "pennacchi" di impasto schiacciandoli con le dita inumidite di acqua.

PICCOLI CAVOLI

I bignè in francese si chiamano choux (cavoli), per la loro forma, simile ai cavolini di Bruxelles.

LA GIUSTA DISTANZA

Disponete i ciuffetti di pasta ben distanziati tra loro, considerando che si gonfieranno in cottura.

DOSI A MEMORIA

Per la formula di base, partendo dal peso dell'acqua, calcolatene metà per la farina e un quarto per il burro, poi un uovo ogni 75 g di acqua.

La tasca da pasticcere distribuisce l'impasto con precisione



La pasta per bignè

RICETTA BASE

Il nome deriva dal francese *pâte à beignets*, che indica, però, una pastella da frittura. In realtà questo impasto corrisponde alla *pâte à choux*, così chiamata per la forma a "cavoletto" (*chou*) delle palline di pasta, una volta cotte. La peculiarità della pasta per bignè è la cottura in due tempi, prima in casseruola e poi, una volta completato l'impasto, in forno (oppure in acqua o olio bollenti, per preparare gnocchetti o frittelle). La pasta, caratterizzata da una particolare leggerezza, si gonfia in cottura e crea bignè vuoti all'interno, da farcire con creme dolci o salate; la pasta si può stendere anche in filoncini, creando così gli *éclair*. Con questo impasto si preparano alcuni dolci molto famosi, farciti, glassati o ricoperti, come i *profiteroles* o la *Saint-Honoré*.

INGREDIENTI PER 60 BIGNÈ

150 g farina
75 g burro
4 uova – sale

1-2-3 SCIOLGIETE il burro in 300 g di acqua, con un pizzico di sale. Quando sarà fuso e

il liquido accenderà a bollire, incorporate la farina setacciata, tutta insieme, e mescolate energicamente, finché non si forma una specie di polentina. Cuocetela finché non comincia a sfrigolare, staccandosi dalle pareti della casseruola. A quel punto spegnete e lasciate raffreddare l'impasto.

4-5 INCORPORATE un uovo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente si sarà ben amalgamato.

6 RACCOGLIETE l'impasto in una tasca da pasticciere e distribuitelo a ciuffetti (oppure a strisce, se preparate gli *éclair*) su una placca coperta con carta da forno. Infornate a 200 °C per 25', poi aprite il forno, fate uscire l'umidità, abbassate la temperatura a 160 °C e cuocete per altri 20'.

VARIANTI Sostituendo parte dell'acqua con latte, i bignè prenderanno **più colore** in cottura, grazie allo zucchero del latte che imbrunisce.

Per ottenere impasti più ricchi di quello di base, potete aumentare la quantità di farina, burro e uova rispetto all'acqua. **La versione migliore** tra quelle provate da noi dà una pasta croccante e saporita, adatta ai dolci: 300 g di acqua, 150 g di burro, 250 g di farina, un pizzico di sale e 8 uova.

I NOSTRI CONSIGLI

PREPARAZIONE Quando sciogliete il burro nell'acqua, non lasciate bollire il liquido: se dovesse evaporare l'acqua, cambierebbero le proporzioni degli ingredienti. Aggiungete la farina appena il burro si sarà sciolto. La farina, inoltre, deve essere ben setacciata: sarà più "leggera" e si stempererà meglio.

RAFFREDDAMENTO Una volta pronta la "polentina", stendetela su un vassoio per raffreddarla in fretta. In alternativa versatela in una ciotola e copritela affinché non si formi una crosticina in superficie che poi, rompendosi, renderebbe grumoso l'impasto.

COTTURA IN FORNO Durante la prima fase, l'umidità deve essere mantenuta il più possibile all'interno, per consentire all'impasto di gonfiarsi: non apritelo, quindi, per evitare che i bignè si affloschino.

CONSERVAZIONE I bignè cotti si mantengono anche per diversi giorni, riposti in scatole di latta ben chiuse al riparo dall'umidità. Si possono anche congelare: una volta scongelati, rigenerateli per 2' nel forno a 200 °C.



1 Bigné alla crema di asparagi

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 45'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 450 g asparagi
- 200 g formaggio stracchino
- 150 g farina
- 120 g panna fresca
- 4 uova

burro - grana grattugiato

scalogno - basilico

olio extravergine di oliva - sale - pepe

SCIogliETE 75 g di burro in 300 g di acqua con un pizzico di sale in una casseruola non troppo grande. Quando il burro sarà fuso e il liquido accennerà a bollire, unite tutta in una volta la farina e mescolate finché il composto non comincia a sfrigolare e a staccarsi dalle pareti della casseruola, come una polentina. Spegnete e lasciate raffreddare in una ciotola coperta.

AGGIUNGETE all'impasto un uovo alla volta. Raccoglietelo quindi in una tasca da pasticciere e disponetelo a palline su una placca coperta con carta da forno. Infornate a 200 °C per 25', abbassate poi a 160 °C e cuocete per altri 20'. Otterrete una sessantina di choux.

MONDATE gli asparagi e cuoceteli in acqua bollente per 4-5'; tenete da parte 8 punte e tagliate il resto a rondelline.

TRITATE uno scalogno e fatelo appassire in padella con 2 cucchiaini di olio, poi unite le rondelle di asparago, insaporitele per 1', salate, pepate e aggiungete la panna. Cuocete per 1' ancora, quindi frullate tutto con una cucchiainata di grana grattugiato (crema).

ROSOLATE mezzo scalogno affettato in una noce di burro; quando prenderà un color nocciola, unitevi lo stracchino, stemperatelo per 1', spegnete e profumate la salsa con un ciuffo di basilico tagliuzzato.

TOGLIETE le calottine a 12 choux (gli altri potete conservarli in scatole di latta o congelarli), farciteli con la crema, richiudeteli e serviteli con la salsa allo stracchino, completando con le punte degli asparagi a fettine e un po' di pepe.

2 Gnocchetti gratinati con fave

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 350 g panna fresca
- 180 g fave sgranate e sbucciate
- 150 g farina
- 75 g burro più un po'
- 50 g pinoli

4 uova - grana grattugiato
maggiorana - latte - sale - pepe

SCIogliETE 75 g di burro in 300 g di acqua con un pizzico di sale in una casseruola non troppo grande. Quando il burro sarà fuso e il liquido accennerà a bollire, unite tutta in una volta la farina e mescolate finché l'impasto non comincia a sfrigolare e a staccarsi dalle pareti della pentola. Lasciate raffreddare in una ciotola coperta.

INCORPORATE all'impasto un uovo alla volta, poi raccoglietelo in una tasca da pasticciere.

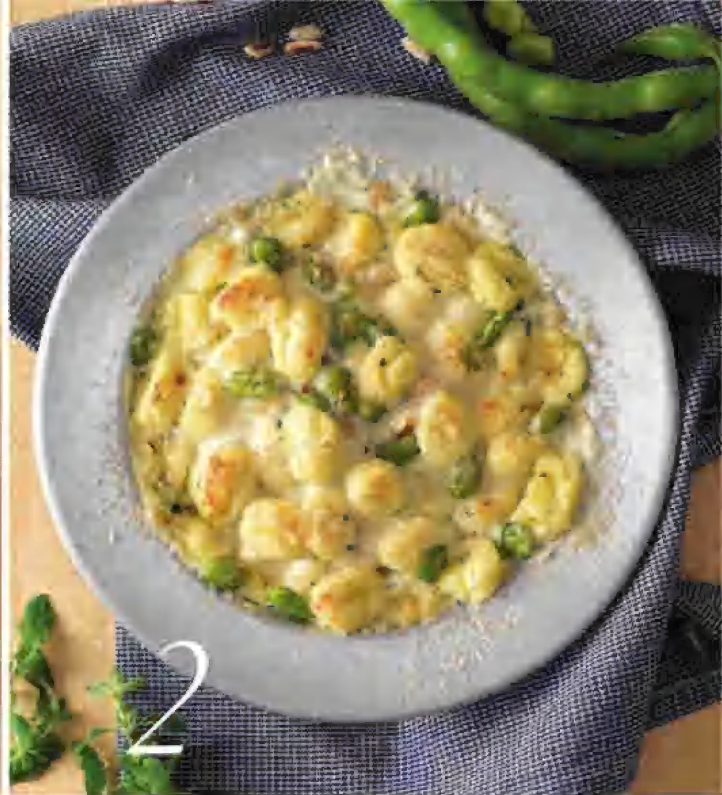
PORTATE sul fuoco una pentola di acqua salata con mezzo bicchiere di latte. Al bollore fatevi cadere dalla tasca da pasticciere tanti pezzetti di impasto tagliandoli con un coltellino. Scolateli con una schiumarola quando vengono a galla (gnocchetti).

VERSATE la panna in una padella molto larga. Scaldatela finché non comincia a diventare vellutata, quindi aggiungete gli gnocchetti, un ciuffo di maggiorana tritata, i pinoli leggermente tostati in padella e le fave; salate e pepate, cuocete per 2-3', poi versate gli gnocchetti con il loro condimento in 6 pirofile monoporzionamento imburrate.

Cospargete con grana e gratinate sotto il grill per 5'. Servite subito.

LO STILE IN TAVOLA

Ciotola di vetro Bormioli Rocco, piatti dei bigné e degli éclair Tine K Home, tovagliolo Society by Limonta.





3 Paris-Brest con ganache croccante

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 45'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g farina - 250 g panna fresca
200 g cioccolato bianco
150 g burro più un po'
100 g cioccolato fondente
45 g granella di nocciola
35 g riso soffiato tostato
8 uova - zucchero a velo - sale

SCIogliETE 150 g di burro in 300 g di acqua con un pizzico di sale. Quando il burro sarà fuso e il liquido comincerà a bollire, unite tutta in una volta la farina e mescolate finché il composto non sfrigola staccandosi dalle pareti della pentola, come una polentina. Lasciate raffreddare in una ciotola coperta.

INCORPORATE all'impasto le 8 uova, uno alla volta. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere e disponetelo su una placca, formando 8 anelli di circa 7 cm di diametro.

INFORNATE a 200 °C per circa 30', quindi abbassate a 160 °C e cuocete per altri 12'.

SCALDATE 200 g di panna e versatela sul cioccolato bianco sminuzzato. Mescolate finché non si sarà sciolto, ottenendo una crema (ganache). Lasciatela raffreddare.

MONTATE la ganache con una frusta finché non diventa soffice, poi mettetela in freezer per 10', in modo da renderla più compatta.

AGGIUNGETE alla ganache il riso soffiato e la granella di nocciola, poi raccogliete la crema in una tasca da pasticciere.

TAGLIATE gli anelli orizzontalmente, farciteli con la crema, poi ricomponeteli.

FONDETE il cioccolato fondente con la panna rimasta, 7 g di burro e 12-13 g di zucchero a velo. Raccogliete la crema ottenuta in un cornetto di carta da forno e decorate i Paris-Brest, completando a piacere con cacao.

LA SIGNORA OLGA dice che il Paris-Brest è un dolce francese (monoporzione o da portata) che si dice sia stato inventato nel 1891 in occasione della prima edizione della corsa ciclistica da cui prende il nome: la sua forma, infatti, ricorda la ruota della bicicletta.

4 Éclair alla ricotta con salsa di fragole

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 45'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g ricotta
250 g farina
150 g burro più un po'
150 g zucchero a velo più un po'
150 g fragole più un po'



90 g zucchero semolato
60 g cioccolato fondente
8 uova - acqua di fiori d'arancio - sale

LAVORATE la ricotta con lo zucchero a velo, profumate con un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e aggiungete il cioccolato tritato. Lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.

SCIogliETE 150 g di burro in 300 g di acqua con un pizzico di sale. Quando il burro sarà fuso e il liquido accennerà a bollire, unite tutta in una volta la farina e mescolate finché il composto non comincia a sfrigolare e a staccarsi dalle pareti della pentola, come una polentina. Lasciate raffreddare in una ciotola coperta.

AGGIUNGETE all'impasto le 8 uova, uno alla volta. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere e disponetelo su una placca formando 16 filoncini lunghi 8-10 cm. Infornate a 200 °C per 20' circa, abbassate a 160 °C e cuocete per altri 10-12' (éclair).

MONDATE le fragole e tagliatele a pezzettini; mettetele in padella con 90 g di zucchero semolato e una noce di burro; cuocete mescolando per 5-6', poi frullate tutto, ottenendo una salsa sciroposa.

TAGLIATE gli éclair orizzontalmente e farciteli con la ricotta. Appoggiate le metà superiori su una gratella, colatevi sopra la salsa di fragola e lasciatela rapprendere. Poi chiudete gli éclair e completate con fragole a dadini e zucchero a velo a piacere.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'11 febbraio

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in veloci, **SEMPLICI MOSSE** usando ingredienti facili da trovare e qualche base pronta.
Per aggiungere sempre un'idea nuova al pranzo o alla cena

RICETTE EMANUELE FRIGERIO TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA



1 Frisella con cipolla, limone e menta

TEMPO 20 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 friselle

1 limone

1 cipolla

aceto di vino bianco

menta

olio extravergine di oliva

sale - pepe

PELATE la cipolla e affettatela il più sottile possibile.

LAVATE molto bene il limone e affettatelo in fettine sottilissime.

SFOGLIATE un ramo di menta e tritatela finemente; mescolatela con la cipolla, il limone, olio, sale e pepe e lasciate insaporire per 10'.

BAGNATE le friselle con acqua e poco aceto, conditele con la cipolla e il limone e servitele.

1

DUE IDEE MENU

CARNE, PIATTO FORTE

Per cominciare

Fagottini con zucchine
ai semi di finocchio

Piatto centrale

Tagliata di manzo con salsa chimichurri

Dolce

Crespella con lamponi, yogurt e miele

VERDURA PROTAGONISTA

Per cominciare

Insalata mista con fiori di zucca

Piatto centrale

Uovo strapazzato e pomodorini
al cipollotto

Dolce

Zuppeta di fragole con amaretti

2 Miglio con rucola, pinoli e olive

TEMPO 30 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g miglio

100 g olive taggiasche snocciolate

40 g pinoli

1 scalogno - 1 mazzetto di rucola

olio extravergine di oliva - sale - pepe

TOSTATE i pinoli in padella senza grassi per un paio di minuti.

TRITATE finemente lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con 2 cucchiaini di olio, unite il miglio e tostatelo per meno di 1'.

BAGNATELO con 700 g di acqua calda, aggiungendola un po' alla volta, e cuocetelo a mo' di risotto per 15', infine unite le olive e i pinoli e dopo 5' spegnete, salate e pepate.

CONDITE con un filo di olio e completate con la rucola tagliata a pezzetti.



3 Crespella con lamponi, yogurt e miele

TEMPO 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g yogurt greco

125 g lamponi

80 g zucchero

60 g miele di acacia

40 g mandorle a lamelle

4 crespelle pronte

FRULLATE i lamponi con lo zucchero (salsa).

MESCOLATE lo yogurt con il miele.

TOSTATE le mandorle in padella per 1-2'.

RICAVATE dalle crespelle 8 dischi (ø 10 cm) e arrotolateli su altrettanti cilindri di alluminio per creare dei cannoli.

ACCOMODATELI su una placca foderata di carta da forno, mettendo la parte in cui i due lembi di crespella si sovrappongono verso il basso: in questo modo durante la cottura i cannoli non si apriranno. Infornate a 200 °C, ventilato, per 7-8'.

SFORNATE i cannoli, eliminate i cilindri e farciteli con lo yogurt; decorate con le mandorle e completateli con la salsa.



4 Fagottini con zucchini ai semi di finocchio

TEMPO 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 zucchine di medie dimensioni
pasta fillo - aglio
semi di finocchio - burro
olio extravergine di oliva - sale

TRITATE mezzo spicchio di aglio.

RICAVATE dalle zucchine solo la parte verde e riducetela in una dadolata di medie dimensioni.

ROSATELA in padella per una decina di minuti con un filo di olio, l'aglio tritato e un pizzico di semi di finocchio. Alla fine salate.

RITAGLIATE dalla pasta fillo 24 quadrati di 15 cm di lato, spennellatene 12 di burro fuso e ricopriteli con gli altri 12. Mettete al centro un cucchiaino generoso di zucchini e chiudete a mo' di fagottino legando con un filoncino di alluminio.

INFORNATE a 200 °C per 3'. Sfornate, eliminate l'alluminio e servite subito.



5 Zuppetta di fragole con amaretti

TEMPO 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g fragole
60 g amaretti secchi
20 g burro
arancia
zucchero di canna

MONDATE le fragole e dividetele in tocchetti.

SCIOLGHIETE in padella il burro, poi unite 20 g zucchero di canna e le fragole.

CUOCETE per 1', quindi bagnate con il succo di mezza arancia e dopo 4-5' spegnete e completate con gli amaretti sbriciolati (conservandone 4 interi).

SERVITE la zuppetta e accompagnate con gli amaretti interi.

AL BICCHIERE

Maggio è il mese più piacevole, è primavera al massimo del suo splendore: rigoglio di profumi, luce e colore, sensazioni che viene voglia di cercare anche nel vino. Noi le abbiamo trovate in queste quattro etichette, tutte provenienti da piccole cantine artigianali, ma non difficili da reperire.

BOLLICINE

"Cuvée 60 Nature" 2007
Casa Caterina.
Nasce in Franciacorta questo spumante di alta artigianalità, 100% da uve chardonnay. Matura per 5 anni per regalare un'esperienza di gusto elegante e complessa. 30 euro.

BIANCO

Valle d'Aosta Doc **Chambave Muscat** 2012 La Vrille.
Moscato secco che raffina la carica aromatica tipica del vitigno con pennellate di leggera mineralità. Profumato, chiaro e pulito, come sa essere solamente un vino di montagna. 19 euro.

ROSATO

Marche Rosato Igt **"Sant'Isidoro" 2011**
Maria Pia Castelli.
Sembra di bere la primavera: è questa l'impressione che si prova sorseggiando il rosato Sant'Isidoro. Da agricoltura biodinamica, è un vino di carattere, ma nello stesso tempo lieve e rinfrescante. 12 euro.

ROSSO

Valpolicella Classico Superiore **"Camporengo" 2010** Monte Dall'Ora.
Natura e spontaneità, ecco ciò che trasmettono tutti i vini Monte Dall'Ora. Con forza e gentilezza questo Valpolicella scorre corposo e leggiadro, esprimendo armoniosamente tutta la sua gradevole bevibilità. 16 euro.

Scegli per voi da Gianluca Ladu www.vinoir.com



5

6 Risi e bisi

TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g piselli sgranati

200 g riso Vialone nano

80 g pancetta

40 g prezzemolo

1 cipollotto – brodo

burro – grana grattugiato

olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE 50 g di pancetta, affettate un cipollotto e soffriggeteli in casseruola con una noce di burro, 2 cucchiaini di olio e il prezzemolo tritato.

UNITE i piselli al soffritto, bagnateli con un mestolo di brodo e lasciateli appassire.

AGGIUNGETE quindi 1,2 litri di brodo e, al bollore, versatevi il riso e portatelo a cottura mescolando affinché non si attacchi.

CONDITE la minestra, ormai cotta e molto densa, con 3 cucchiaini di grana, una noce di burro, aggiustate di sale e pepate.

STENDETE le fettine di pancetta rimaste su una placca foderata di carta da forno e infornatele a 210 °C per 2' circa: dovranno diventare croccanti. Accomodatele nei piatti di minestra al momento di servire.



6



7 Uovo strapazzato e pomodorini al cipollotto

TEMPO 20 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

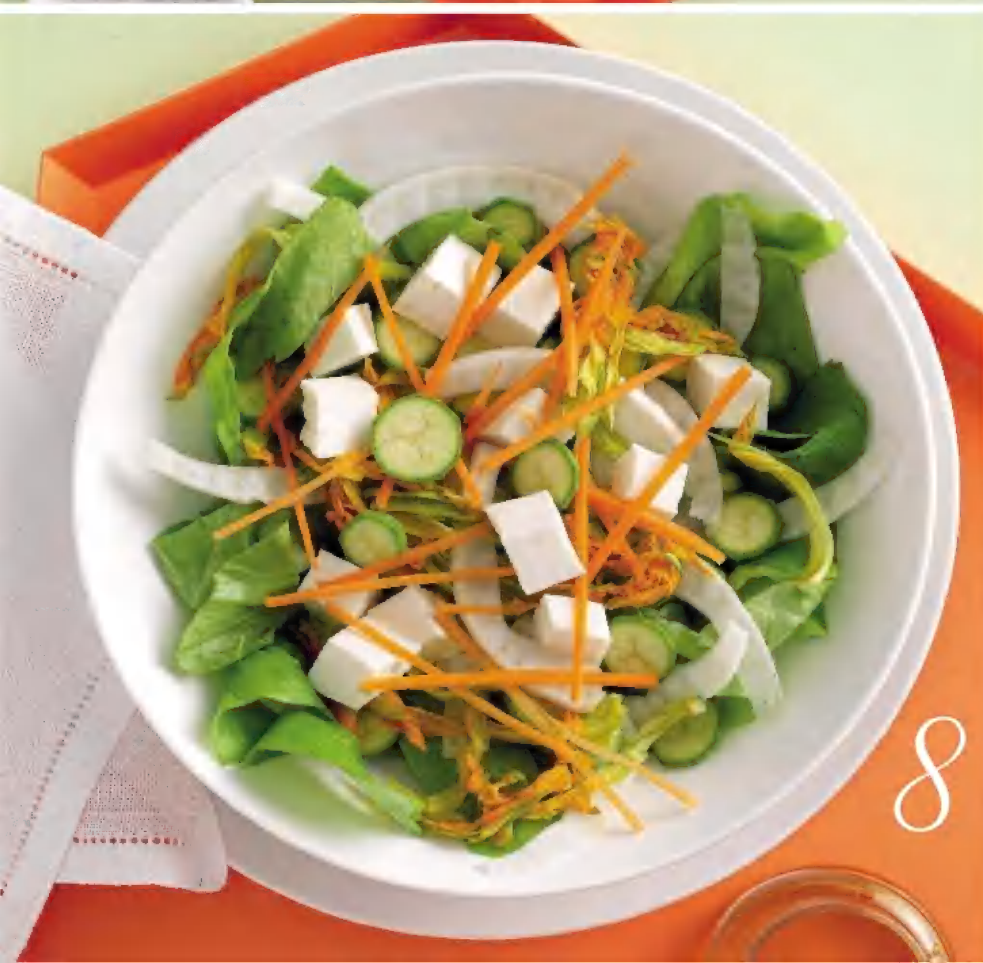
250 g pomodorini ciliegia
6 uova - 2 piccoli cipollotti - burro
panna fresca - prezzemolo - pane tostato
olio extravergine di oliva - sale - pepe

TAGLIATE a metà i pomodorini.

MONDATE i cipollotti e affettateli.

ROSOLATE i cipollotti in padella con un paio di cucchiaini di olio per 2', poi unite i pomodorini e proseguite nella cottura per altri 2-3'. Completate con un ciuffetto di prezzemolo tritato finemente.

MESCOLATE le uova con 3 cucchiaini di panna, sale e pepe senza sbatterle troppo, versatele in una padella con una noce di burro e cominciate subito a smuoverle con una paletta finché non si saranno addensate. Servitele con i pomodorini, adagiati a piacere su pane tostato.



8 Insalata mista con fiori di zucca

TEMPO 10 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g formaggio primo sale
1 finocchio
2 carote di piccole dimensioni
4 mini zucchine con il fiore
8 foglie di lattuga

olio extravergine di oliva - sale - pepe

TAGLIATE a fettine molto sottili il finocchio, a rondelle le mini zucchine e a filetti le carote.

MONDATE i fiori di zucca eliminando pistillo e calice e tagliateli a striscioline sottili.

LAVATE le foglie di lattuga, sminuzzatele e distribuitele nei piatti; unite il finocchio, le rondelle di zuccina, i filetti di carota e di fiori di zucca. Completate con il primo sale a dadini e condite con olio, sale e pepe.



9

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Colori pastello a contrasto giocano con le tinte delle pietanze e creano uno sfondo vivace e fresco.

I piatti Maxwell & Williams bianchi, dalla forma molto pulita ed essenziale, sono il complemento più giusto per i contorni squadrati e le attraenti cromie dei **vassoi** componibili di Hay, che abbiamo usato come "tovaglietta".

PROVATI AI FORNELLI

Tra gli scaffali del supermercato abbiamo scelto due prodotti da sperimentare nelle nostre ricette.

Il miglio Biologico, di Ecor, è un cereale da scoprire in primi piatti caldi e freddi e anche nei dolci.

Lo zucchero di canna Con la zuppetta di fragole si sposa bene il delicato gusto caramellato della Tropical Cassonade di Eridania.

9 Tagliata di manzo con chimichurri

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g una grossa fetta di roast-beef
 4 rôsti pronti
 1 peperoncino fresco
 1 spicchio di aglio
 alloro - basilico
 prezzemolo
 origano secco
 paprica dolce
 aceto - vino bianco secco
 olio extravergine di oliva
 sale - pepe

TRITATE finemente 2 foglie di alloro, 3 foglie di basilico, un ciuffo di prezzemolo, il peperoncino e l'aglio; unite mezzo cucchiaino di paprica, un pizzico di origano, salate, pepate e mescolate con 50 g di olio, 2 cucchiaini di acqua, 1 cucchiaino di aceto, 1 cucchiaino di vino

e mescolate fino a ottenere una salsa omogenea (chimichurri).

SPENNELLATE di olio la fetta di roast-beef e poi cuocetela sulla griglia rovente per 8' per lato. Al termine della cottura avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela riposare per qualche minuto: in questo modo i succhi della carne si ridistribuiranno in modo omogeneo nei tessuti e, al momento del taglio, non si disperderanno fuoriuscendo e lasciando la polpa asciutta.

ROSOLATE in una padella velata di olio i rôsti per un paio di minuti per lato e alla fine salateli.

AFFETTATE la tagliata e servitela con i rôsti e la salsa chimichurri.

LA SIGNORA OLGA dice che il chimichurri è una salsa argentina, "gaucha", messa a punto per insaporire la carne alla griglia. Il suo nome pare sia la trasformazione spagnoleggiante dei nomi di Jimmy McCurry, Jimmy Curry o James C. Hurray, personaggi anglosassoni che la credenza popolare diversamente collega alla creazione della ricetta.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **17 febbraio**

Antipasti

Semplicità ed eleganza, sapori delicati e leggerezza: queste qualità hanno guidato la nostra scelta, per aprire il menu con cinque **PIATTI FRESCI**, a base di carne bianca, pesce e crostacei

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTI
VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA





I Insalata di coniglio, fave e crostini

IMPEGNO Medio

TEMPO 2 ore e 30'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg 4 cosce di coniglio
170 g fave sgranate e pelate
100 g maionese
60 g mollica
50 g pecorino - rucola - aglio - timo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

ACCOMODATE le cosce di coniglio in una casseruola con uno spicchio di aglio con la buccia e un rametto di timo.

Copritelo di olio, in modo che risultino bene immerse. Scaldate l'olio a 65-68 °C e cuocete la carne per circa 2 ore, mantenendo costante la temperatura.

SCOTTATE le fave in acqua bollente per 1', scolatele e immergetele in acqua fredda.

MESCOLATE la maionese con 30 g di pecorino, grattugiato fine.

TAGLIATE a pezzetti la mollica e saltatela in padella per 5-6', con un filo di olio, uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia e un po' di timo (crostini).

SCOLATE le cosce dall'olio, lasciatele raffreddare appoggiate su carta da cucina, poi sfilacciatele, eliminando eventuale grasso in eccesso e altre parti di scarto.

MESCOLATE il coniglio con le fave, condite con olio, sale e pepe.

SERVITE l'insalata di coniglio adagiandola su un ciuffetto di rucola; completate con i crostini, gocce di maionese, scaglie di pecorino e una macinata di pepe.

LA SIGNORA OLGA dice che è consigliabile scegliere la mollica di un pane bene alveolato, in modo da ottenere briciole già piuttosto asciutte e molto leggere, che non si impastino tra loro e assorbano poco l'olio mentre saltano in padella.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Garda Garganega
- Todi Grechetto
- Castel San Lorenzo Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti dell'insalata di coniglio e delle crocchette ai gamberi Bitossi Home, bicchiere Bormioli Rocco.

SCUOLA DI CUCINA

L'OLIOCOTTURA

Questo modo di cuocere a bassa temperatura, come altre cotture in strutto o burro (dette "confit"), è molto delicato e meno "grasso" di quello che sembra: le carni, infatti, non assorbono l'olio, che penetra nella polpa di un solo millimetro, mentre i succhi rimangono all'interno senza disperdersi (come avviene invece nella bollitura). Il risultato è una consistenza molto tenera, quasi "fondente". Il procedimento è facile: occorrono solo un termometro e olio in quantità; volendo, potete utilizzare anche olio di oliva non extravergine, più economico. Grazie alla temperatura dolce l'olio rimane al di sotto del punto di fumo in cui comincia a bruciare e non si deteriora. Si potrà riusare per nuove oliocotture o per conservare la carne cotta: immersa nell'olio si mantiene in frigo per diversi giorni.

A Ponete la carne in una casseruola che la contenga in misura, copritela del tutto di olio e unite aglio con la buccia e altri aromi, delicati per carni bianche, più decisi per quelle rosse.

B Portate l'olio a 65-68 °C e cuocete a temperatura costante per 2 ore o più, secondo le dimensioni dei pezzi di carne.

C Infine scolate la carne su carta da cucina e completate la preparazione.



A



B



C



2 Carpaccio di trota con ricotta e cipolle

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30'

Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

800 g 2 trote salmonate

200 g ricotta

100 g zucchero semolato

4 cipolle - timo - limone

arancia - mandorle a lamelle

olio extravergine di oliva - sale - pepe

SFILETTATE le trote, lasciando la pelle, e diliscate con cura i filetti. Poneteli in una pirofila, cospargeteli con la scorza di mezzo limone e di mezza arancia tritata grossolanamente e copriteli con 100 g di sale mescolati con altrettanto zucchero. Sigillate la pirofila e lasciate riposare in frigo per 1 ora.

SCIACQUATE le cipolle e infornatele su una placca a 180 °C per 1 ora circa.

LAVORATE la ricotta con un cucchiaino di olio, un pizzico di sale, pepe.

TOSTATE 2 cucchiaini di mandorle a lamelle.

SCIACQUATE i filetti di trota sotto l'acqua corrente fredda, tamponateli con carta da cucina per asciugarli. Tagliateli a fettine sottili con un coltello affilato, come un salmone (carpaccio).

SBUCCIATE le cipolle, scartate gli strati più esterni, bruciacchiati, e conservate il cuore; sfogliatele e tagliate le guaine a fettine.

SERVITE il carpaccio con quenelle di ricotta e la cipolla, completando con le mandorle tostate e con foglioline di timo a piacere.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Trentino Nosiola
- Valdinievole Bianco
- Bianco Capena



3 Sfoglie al sesamo con asparagi e bufala

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g asparagi

250 g pasta sfoglia stesa

200 g mozzarella di bufala

1 uovo

granella di nocciola

triplo concentrato di pomodoro - sale

DISPONETE la pasta sfoglia su una placca foderata con carta da forno. Spennellatela con un po' di uovo sbattuto, cospargetela con la granella di nocciola e copritela con un altro foglio di carta da forno. Appoggiatela sopra un'altra teglia e un peso e infornate a 200 °C per circa 40'. Sfornatela e tagliatela subito (altrimenti si rompe) in 6 quadrati di 7 cm e dividete ognuno in 2 triangoli.

FRULLATE intanto la mozzarella ottenendo una sorta di stracciatella. Scolatela su un foglio di carta da cucina per asciugare il liquido in eccesso.

MONDATE gli asparagi e cuoceteli in acqua bollente per 3-4', poi scolateli in acqua ghiacciata. Sezionateli a metà nel senso della lunghezza e salateli leggermente.

APPOGGIATE 6 triangoli in 6 piattini, sopra una cucchiainata di triplo concentrato di pomodoro; farciteli con la mozzarella frullata e con gli asparagi e copriteli con gli altri 6 triangoli.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Collio Pinot bianco
- Sant'Antimo Chardonnay
- Vesuvio Bianco

4 Spiedini di mare e crema di finocchio

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 20'

Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

350 g finocchio

100 g patata

24 cannolicchi puliti e spurgati

12 cozze pulite

12 gamberi rossi - 12 seppioline

1 pompelmo - aglio - maggiorana - timo
basilico - lemon grass - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

TAGLIATE a rondelle 20 g di lemon grass e scaldatelo in 50 g di olio per 4', spegnete e lasciate raffreddare (olio al lemon grass).

MONDATE il finocchio, conservando qualche ciuffetto di verde; tagliatelo a pezzetti e mettetelo in una casseruola insieme alla patata, pelata e tagliata a fette. Unite un cucchiaino di olio e mezzo spicchio di aglio e cuocete per 5'. Togliete l'aglio, bagnate con mezzo bicchiere di acqua e cuocete ancora per altri 15' circa. Frullate tutto unendo 1 cucchiaino di olio extravergine e 1 cucchiaino di olio al lemon grass (crema di finocchio).

FATE aprire le cozze in un velo di olio con un pezzetto di aglio, una foglia di basilico e uno spruzzo di vino bianco, poi sgusciatele. Procedete allo stesso modo con i cannolicchi.

PULITE le seppioline, eliminando i ciuffi; rosolatele in una casseruola in un velo di olio con aglio, basilico e maggiorana. Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco, abbassate il fuoco e cuocete per 5'.

SGUSCIATE i gamberi e saltateli per 1' in un velo di olio caldo con timo e aglio.

COMPONETE 12 spiedini alternando

i frutti di mare, le seppioline e i gamberi.

Versate la crema di finocchio in 6 bicchieri alti. Completate con gocce di olio al lemon grass, la scorza del pompelmo a filetti e guarnite con il verde del finocchio. Infine sistemate 2 spiedini in ogni bicchiere e servite.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Oltrepò Pavese Riesling
- Friuli Latisana Sauvignon
- Galluccio Bianco





5 Crocchette ai gamberi e guacamole di fave

IMPEGNO Medio

TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

280 g fave sgranate

150 g patata lessata

4 gamberi rossi

1 pomodoro

1 uovo

farina

sesamo

limone

Tabasco

olio di arachide

olio extravergine di oliva

sale

PELATE il pomodoro e privatelo dei semi, poi tagliatelo in fine dadolata.

PRIVATE le fave della loro pellicina, tenetene da parte 40 g e frullate il resto.

AGGIUNGETE poi 4 cucchiaini di olio extravergine, qualche goccia di limone, una presa di sale, qualche goccia di Tabasco e mescolate. Incorporate il pomodoro (tenetene da parte una cucchiainata) e 30 g delle fave intere (guacamole).

SGUSCIATE i gamberi ed eliminate il budellino bruno.

SCHIACCIATE la patata con un pizzico di sale e un filo di olio extravergine; formate 4 crocchette, includendo un gambero in ognuna.

PASSATE le crocchette nella farina, poi nell'uovo sbattuto, infine nel sesamo. Friggetele in olio di arachide a 180 °C, poi scolatele su carta da cucina.

SERVITE le crocchette con il guacamole, completando con le fave e i dadini di pomodoro rimasti.

LA SIGNORA OLGA dice che se vi piacciono i sapori decisi, nel guacamole potete aggiungere a piacere aglio e cipolla crudi tritati. Noi non li abbiamo usati per ottenere una salsa delicata, che non sovrasti il gusto delle crocchette.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

• Merlara Riesling

• Cinque Terre Bianco

• Contessa Entellina Fiano

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **4 febbraio**

Il buon
BURRO
che sa davvero
di **LATTE.**



1

Primi

Per chi ama la pasta fresca, rustici spaghettoni
toscani e raffinati cappelletti. E poi riso croccante
per gustare insieme **IL MARE E IL BOSCO**, e orzo e farro
in una ricca minestra di primavera

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE
GIUSEPPE VACCARINI

TESTI ANGELA ODORE

FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Pici con ragù di coniglio

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 20' più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g polpa di coniglio
- 200 g farina 00
- 100 g semola di grano duro rimacinata
- 75 g barba di frate mondata
- 2 gambi di sedano
- 1 cipolla bionda

brodo di carni miste
vino bianco secco
timo - maggiorana
salvia - rosmarino
pecorino grattugiato
olio extravergine di oliva
sale - pepe

IMPASTATE la farina 00 e la semola con circa 100-120 g di acqua leggermente salata dosandola in modo da ottenere una pasta malleabile ma soda. Lasciatela riposare coperta per 1 ora. Poi stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliatevi dei nastri e fateli rotolare sul piano di lavoro ottenendo degli spaghetti grossolani (pici).

LESSATE la barba di frate in acqua bollente non salata per 4'. Scolatela e tenetela da parte.

RIDUCETE la polpa di coniglio in una dadolata di piccole dimensioni.

TRITATE molto finemente il sedano e la cipolla e fateli appassire in 2 cucchiari di olio, poi unite la polpa di coniglio, dopo 2-3' bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, salate, pepate, coprite a filo con il brodo, riducete la fiamma e cuocete per altri 30'. Completate con un trito di salvia, rosmarino, maggiorana e timo (ragù).

RACCOGLIETE il ragù in una capiente padella e unite la barba di frate.

LESSATE i picci in abbondante acqua bollente salata per 1' dalla ripresa del bollore. Scolateli direttamente nella padella con il ragù, saltate tutto per meno di 1' e servite completando con pecorino e una macinata di pepe.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

- Pinerolese Barbera
- Chianti Colli Senesi
- Controguerra Merlot

LO STILE INTAVOLA

Piatti bianchi sagomati Bitossi Home.

SCUOLA DI CUCINA

I PICCI

Sono un tipo di pasta caratteristica del Senese. Hanno la forma di un grosso spaghetti, non troppo regolare. Si possono condire con sughi più o meno ricchi come cipolle, rigatino (pancetta magra toscana) e pomodoro, funghi trifolati o con ragù.

A Sciogliete un pizzico di sale in 100 g di acqua. Formate sulla spianatoia una fontana con 100 g di semola di grano duro e 200 g di farina. Versate a poco a poco l'acqua al centro mescolandola con le farine.

B Impastate fino a ottenere una palla, copritela con un canovaccio umido e lasciatela riposare al fresco per 1 ora.

C Stendete la pasta con il matterello in una sfoglia sottile.

D Ritagliate nella sfoglia piccoli nastri larghi meno di 1 cm e lunghi almeno 10 cm. Fateli rotolare sotto le palme delle mani fino a formare degli spaghetti rustici non troppo lunghi e abbastanza spessi.



A



B



C



D

2



2 Riso croccante con spugnone e capesante

IMPEGNO Medio

TEMPO 45' più 30' di raffreddamento

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g riso Vialone nano

80 g spugnone pulite – 12 noci di capesanta

2 scalogni tritati – brodo di carne – burro

burro chiarificato – grana grattugiato

vino bianco secco – zafferano in pistilli

olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMBIONDITE uno scalogno in 20 g di burro per 1', poi unite il riso, tostatelo per meno di 1', sfumate con 100 g di vino, lasciate evaporare la parte alcolica, quindi bagnate un poco alla volta con il brodo e unite qualche pistillo di zafferano. Dopo 15' spegnete e mantecate con 20 g di burro e 20 g di grana.

ALLARGATE il risotto su un vassoio in uno strato spesso circa 2 cm e lasciate raffreddare.

FATE appassire il resto dello scalogno in una casseruola con 20 g di burro. Unite le spugnone, un pizzico di sale, una macinata di pepe, un paio di mestolini di acqua e cuocete sulla fiamma al minimo per 10'.

RITAGLIATE nel riso 4 dischi (ø 9 cm) e rosolateli con le noci di capesanta in una padella rovente di grandi dimensioni con un filo di olio e una noce di burro chiarificato fino a quando la superficie non sarà diventata croccante e dorata.

ACCOMODATE i dischi di riso nei piatti, completate ciascuno con 3 capesante, le spugnone e il loro sughetto. Decorate a piacere con ciuffi di cerfoglio.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

• Lugana

• Pietraviva Bianco Superiore

• Irpinia Coda di Volpe

3 Minestra di orzo, farro e verdure

IMPEGNO Facile

TEMPO 50 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g fave sgranate

80 g taccole

75 g barba di frate mondata

75 g orzo perlato

3



75 g farro
70 g piselli sgranati
25 g pinoli
30 foglie di basilico
4 asparagi
1 piccolo gambo di sedano
1 piccola carota - 1 piccola cipolla
grana grattugiato - aglio - brodo vegetale
olio extravergine di oliva - sale - pepe

RIDUCETE sedano, carota e cipolla in una dadolata di medie dimensioni.

RACCOGLIETE le verdure in dadolata in una casseruola con 2 cucchiaini di olio, lasciate appassire per 2-3', poi unite l'orzo e il farro, tostate per 1', bagnate con 1 litro di brodo caldo, salate, pepate e cuocete sulla fiamma dolce ancora per 30'.

SCOTTATE le fave in acqua bollente per 1' e sbucciatele. Nella stessa acqua tuffate gli asparagi a rochetti e le taccole, dopo 4' unite la barba di frate e i piselli. Dopo altri 4' scolate tutte le verdure, unitele alla zuppa insieme alle fave e cuocetela per altri 5'.

RACCOGLIETE nel bicchiere del frullatore le foglie di basilico, 25 g di pinoli, mezzo spicchio di aglio, 20 g di grana grattugiato e 80 g di olio. Frullate finemente (pesto).

SERVITE la zuppa calda completando ogni piatto con un cucchiaino generoso di pesto.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Bagnoli Bianco
- Bianco dell'Empolese
- Solopaca Falanghina

4 Cappelletti agli asparagi con fonduta

IMPEGNO Medio

TEMPO 2 ore più 3 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g asparagi
250 g latte
200 g formaggio bettelmatt (o fontina)
150 g farina
100 g riso Vialone nano
50 g semola rimacinata di grano duro
2 uova - 2 tuorli - grana grattugiato
brodo vegetale - basilico - cerfoglio - burro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

RACCOGLIETE il bettelmatt a dadini in una casseruola, coprite a filo con 250 g di latte e fate riposare in frigorifero per 3 ore (la cosa

migliore sarebbe lasciare riposare per tutta la notte).

IMPASTATE la farina e la semola con 2 uova e un pizzico di sale. Fate riposare in una ciotola sigillata con la pellicola per 1 ora.

RACCOGLIETE il riso in una casseruola che possa andare in forno, velata di olio, tostatelo per meno di 1', poi bagnate con 300 g di brodo caldo, al bollore coprite e informate a 200 °C per 40'. Sfornate e mantecate con 30 g di burro e 25 g di grana.

MONDATE gli asparagi e lessateli per 7-8' nell'acqua bollente leggermente salata. Scolateli e raffreddateli, separate le punte tenendole da parte e tagliate il resto a rondelle. Rosolate solo le rondelle in una padella con una noce di burro, sale e pepe per 2'. Tagliate le punte a metà nel senso della lunghezza.

RACCOGLIETE le rondelle di asparago nel bicchiere del frullatore con il riso, qualche foglia di basilico e di cerfoglio e frullate fino a ottenere una crema (farcia). Raccogliete la farcia in una tasca da

pasticciere con la bocchetta liscia.

STENDETE la pasta in una sfoglia il più sottile possibile, ritagliate dei dischi di 6 cm di diametro, distribuite al centro una noce di farcia, ripiegate a metà a mezzaluna e sovrapponetevi le estremità formando i cappelletti.

PORTATE sul fuoco la casseruola con il bettelmatt su un bagnomaria caldo, ma non bollente, unite i tuorli e mescolate fino a ottenere una crema liscia e setosa (fonduta).

LESSATE i cappelletti in acqua bollente salata per 1'. Scolateli, conditeli con la fonduta, completate con le punte degli asparagi tenute da parte e decorate a piacere.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Colli Euganei Pinot bianco
- Colli di Luni Bianco
- Sannio Greco

➔ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **14 febbraio**



Pesci

Un saporito pesce spatola e un delicatissimo San Pietro, e poi tonno, moscardini e cozze: cinque protagonisti dei **NOSTRI MARI** in piatti veloci e tradizionali negli abbinamenti, per accontentare tutti i gusti

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA





1 Rotolini di pesce spatola e piselli

IMPEGNO Medio

TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2,5 kg 1 grosso pesce spatola

800 g piselli sgranati

2 uova

farina - pangrattato - rosmarino

olio extravergine di oliva

sale - pepe

EVISCERATE il pesce, sfilettatelo e spellate i filetti. Tagliateli poi in 8 trancetti dello stesso peso: andando verso la coda, dove il pesce si restringe e si assottiglia, tagliate trancetti un po' più lunghi, in modo da ottenere porzioni dello stesso peso di quelle più centrali.

INFARINATE i trancetti solo dalla parte dove c'era la pelle, poi, sempre solo da quella parte, passateli nelle uova battute e infine nel pangrattato.

SALATE e pepate i filetti sul lato della polpa, arrotolateli tenendo la parte impanata all'esterno e fissate ogni rotolino con 2 stecchini.

UNGETE i rotolini con un filo di olio e infornateli a 200 °C per 10-12'.

SCOTTATE intanto i piselli in acqua bollente salata per 2-3', poi scolateli.

SCALDATE 4 cucchiaini di olio in una padella con 3 rametti di rosmarino, per 1-2'. Togliete il rosmarino, unite i piselli e insaporiteli per 2-3'. Servite i rotolini di pesce spatola insieme ai piselli.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Collio Riesling
- Montescudaio Sauvignon
- Colline Ioniche Tarantine Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Ciotola, piattino e piatti sagomati
Bitossi Home, tovagliolo Tessilarte.

SCUOLA DI CUCINA

IL PESCE SPATOLA

Chiamato anche sciabola, fiamma o bandiera, è un pesce di mare dal corpo nastriforme che può arrivare fino a 2 m di lunghezza. Ha un colore argenteo e una pelle priva di squame, di ottimo sapore; è caratterizzato da polpa soda e si può cucinare sfilettato oppure tagliato a tranci, fritto o arrostito alla griglia.

A-B Per sfilettare la spatola, dopo averla eviscerata, incidetela lungo la linea dorsale e penetrate di piatto con il coltello per staccare la polpa dalla lisca. Ripetete la stessa operazione lungo la linea ventrale.

C Staccate tutto il primo filetto, voltate il pesce e ricavate allo stesso modo il secondo filetto.

D Per spellare i filetti, fate scorrere la lama di un coltello bene affilato tra la polpa e la pelle, partendo dalla coda e tenendo saldamente tesa la pelle con una mano.





2 Tonno e mozzarella nelle michette

IMPEGNO Facile

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 1 trancio di tonno fresco

150 g mozzarella

130 g olive nere snocciolate

8 pomodori secchi sott'olio

4 panini tipo michette – rucola

olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE le olive con 2 cucchiaini di olio e 2 cucchiaini di acqua, fino a ottenere una crema abbastanza morbida.

SGOCCIOLATE i pomodori secchi e tritateli grossolanamente. Tagliate a dadini la mozzarella. Mondate un mazzetto di rucola.

SALATE il trancio di tonno, pepatelo e ungetelo con un filo di olio. Scottatelo appena su una piastra calda, per circa 1' a lato. Tagliatelo poi a fette spesse 4-5 mm.

TAGLIATE la sommità dei panini, in modo da creare un'apertura; spalmateli all'interno con una cucchiata di crema di olive ciascuno. Distribuitevi il tonno a fettine, poi completate con i pomodori secchi, la mozzarella e qualche foglia di rucola.

CHIUDETE i panini con le loro calottine e serviteli.

LA SIGNORA OLGA dice che la michetta, chiamata anche rosetta, è il panino tipico di Milano. A forma di rosa a 5 petali, è quasi privo di mollica ed è molto digeribile per la sua bassa percentuale di umidità. Proprio per questa sua caratteristica è un pane che è meglio consumare in giornata.

VINO bianco secco, sapido, floreale.

- Colli Orientali del Friuli Pinot grigio
- Parrina Vermentino
- Delia Nivolelli Grecanico



3 Insalata di bietole e moscardini

IMPEGNO Medio

TEMPO 45 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg moscardini

1 kg bietole

130 g lattuga

120 g finocchio

30 g cicorino

2 ravanelli – 1 carota – 1 cipolla
1 gambo di sedano – aceto di Xères
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE i moscardini: separate i tentacoli, tagliate via gli occhi e il becco che si trova al centro dei tentacoli; rovesciate il corpo ed eliminate i visceri.

MONDATE sedano, carota e cipolla e tagliateli a dadini; rosolateli in una casseruola con 2 cucchiaini di olio per 3-4', poi aggiungete i moscardini e cuoceteli per circa 15'; aggiustate di sale e sfumate con un cucchiaino di aceto di Xères; infine scolateli, conservando il liquido di cottura.

MONDATE le bietole, tagliando in due le foglie e a pezzetti i gambi; lessate i gambi in acqua bollente salata per 3', aggiungete le foglie, cuocete per altri 2-3', poi scolate.

AFFETTATE sottilmente il finocchio e i ravanelli e tagliate a pezzetti le foglie di lattuga e il cicorino.

MESCOLATE 2 cucchiaini del liquido di cottura dei moscardini con 1 cucchiaino di aceto di Xères, sale e pepe, ottenendo un condimento.

RACCOGLIETE in un'insalatiera i moscardini, le bietole, il finocchio e i ravanelli, la lattuga e il cicorino, condite con olio a piacere e il condimento all'aceto.

LA SIGNORA OLGA dice che l'aceto di Jerez (Xères o Sherry) è tipico dell'Andalusia e si ottiene dall'omonimo vino; invecchia in botti di legno per almeno sei mesi. Color mogano, ha un aroma intenso con forti note di vino e di bosco e un'elevata acidità. Se non lo trovate, sostituitelo con aceto balsamico di Modena mescolato con poco aceto comune.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Alto Adige Pinot grigio
- Elba Ansonica
- Salaparuta Grillo

4 Filetti di San Pietro con borlotti e cipolla

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 2 filetti di pesce San Pietro
200 g fagioli borlotti lessati
1 cipolla rossa
semi di finocchio
pepe bianco in grani
aglio – origano secco – limone – aceto
olio extravergine di oliva – sale

SBUCCIATE la cipolla e tagliatela a fette; cuocetela per 3' in acqua bollente acidulata con uno spruzzo di aceto, poi scolatela.

VERSATE in una padella 2 bicchieri di acqua, il succo di mezzo limone, una presa di sale, qualche seme di finocchio, qualche grano di pepe bianco e un pizzico di origano. Portate a bollore, poi spegnete e adagiatevi i filetti di pesce con la pelle rivolta in alto; coprite con un coperchio e lasciate riposare per 8-10', quindi scolate i filetti con una schiumarola.

SALTATE i fagioli per 2-3' in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia, che poi eliminerete. Alla fine unite la cipolla.

DIVIDETE ogni filetto di pesce in 2 tranci e serviteli con i fagioli, la cipolla e, a piacere, foglioline di origano fresco.

LA SIGNORA OLGA dice che la cottura del pesce San Pietro deve essere molto dolce: se si facesse cuocere in acqua a bollore, la sua fibra delicata si romperebbe. Regolate la quantità dell'acqua nella padella in modo che i filetti ne siano coperti a filo.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Bianco di Custoza Superiore
- Pagadebit di Romagna secco
- Ischia Forastera





5 Cozze alla mediterranea

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg cozze
4 fette di pan brioche
2 spicchi di aglio
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

PULITE con cura le cozze e fatele aprire in una casseruola con 2 spicchi di aglio, 1 cucchiaino di olio e 2 cucchiaini di acqua. **TOGLIETE** le cozze dalla pentola, eliminate i mezzi gusci vuoti, lasciando i molluschi nell'altro mezzo guscio. Filtrate il liquido di cottura attraverso un colino a maglia fine foderato con cotone idrofilo o con qualche strato di carta da cucina. **MONDATE** un bel mazzo di prezzemolo e frullatelo con un mestolo di liquido delle cozze e 3-4 cucchiaini di olio: dovete ottenere una salsa liscia e piuttosto liquida.

Aggiustate di sale, se serve.

TOSTATE le fette di pan brioche e servitele insieme alle cozze, accompagnando con la salsa "mediterranea".

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Riviera Ligure di Ponente Pigato
- Colli Maceratesi Bianco
- Capri Bianco

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **20 febbraio**

SIESTA.
E dalla nascita in poi, è sempre sott'occhio.



CENNITO PIZZONI & PARTNERS



Prima sdraietta, poi seggiolone: Siesta è con lui sin dai primi giorni.

Comoda sdraietta nei primi mesi, seggiolone per la pappa e sedia per stare a tavola con i grandi. Con un confortevole rivestimento in eco-pelle, Siesta è l'ideale per accompagnare il tuo bambino dalla nascita in poi. E grazie al pratico sistema STOP&GO, si sposta sempre con te. Siesta ti sorprende anche quando lo chiudi perché si compatta per darti il minimo ingombro.

Con Peg Perego hai tutto il valore del made in Italy in ogni particolare, e si vede.



Peg-Pérego

MADE IN ITALY



www.pegperego.com

Verdure

Piselli, fagiolini, barba di frate e fiori di zucca: le **DELIZIE** dell'orto danno freschezza a un'insalata e a uno sfornato, completano con tocco leggero polpettine di quinoa e una inedita versione mediterranea dei britannici *scones*

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



1 Scones ai piselli, formaggio e pomodoro secco

IMPEGNO Medio

TEMPO 50 minuti più 30' di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 SCONES

370 g piselli sgranati

250 g farina

250 g formaggio Branzi

200 g spinaci novelli

60 g burro più un po'

50 g latte

12 g lievito in polvere per prodotti da forno salati

12 pomodori secchi sott'olio
olio extravergine di oliva - sale - pepe

SCOTTATE i piselli in acqua bollente salata, frullatene 300 g con 2 cucchiaini di olio, sale e pepe. Passate al setaccio i piselli frullati (purè di piselli).

SETACCIATE la farina con il lievito, unite il burro freddo tagliato a dadini e impastate fino a ottenere delle briciole. Unite il latte, 100 g di purè di piselli, i piselli rimanenti e continuate a lavorare il composto fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Fatela riposare nel frigo per circa 30'.

PONETE l'impasto tra due fogli di carta da forno e stendetelo con un matterello fino ad arrivare allo spessore di 5 mm. Tagliate l'impasto in 12 dischi del diametro di 5 cm.

INFORNATE gli scones su una placca foderata di carta da forno a 200 °C per 15'.

LAVATE e tagliate grossolanamente gli spinaci e cuoceteli con una noce di burro, sale e pepe per 7-8'.

TAGLIATE il formaggio a cubetti di 3 cm; ammorbiditeli scaldandoli in una padella antiaderente per 1'.

FARCITE gli scones con un cubetto di formaggio, un cucchiaino di spinaci e un pomodoro sott'olio.

LA SIGNORA OLGA dice che il Branzi è un delicato formaggio vaccino prodotto nelle valli della Bergamasca; potete sostituirlo con Asiago o formaggio latteria.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

• Valdadige Chardonnay

• Val di Cornia Bianco

• Castelli Romani Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti sagomati Bitossi Home.

SCUOLA DI CUCINA

GLI SCONES

Piccoli panini "istantanei" di pasta morbida e crosta croccante tipici della tradizione anglosassone.

Nella versione base di sapore neutro si abbinano sia con il dolce sia con il salato. In Inghilterra sono un classico all'ora del tè, con burro e marmellata, o del brunch, con salmone e cetriolini.

A Per degli scones di base neutra, setacciate 125 g di farina con 6 g di lievito in polvere; aggiungete 10 g di zucchero e un pizzico di sale.

B Unite 20 g di burro ben freddo tagliato a dadini e impastate fino a ottenere delle briciole di impasto. Versate poi a filo 50 g di latte continuando a lavorare il composto fino a formare una palla liscia e omogenea. Copritela e fatela riposare in frigorifero per circa 30'.

C Ponete l'impasto tra due fogli di carta da forno (così non si appiccica) e stendetelo con un matterello a uno spessore di circa 5 mm.

D Tagliate infine l'impasto in dischi di 5 cm. Ponete gli scones su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 200 °C per 15' circa.



A



B



C



D



2 Insalata di fagiolini con anacardi e fiori

IMPEGNO Facile

TEMPO 50 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g spinaci novelli

350 g patate gialle

300 g fagiolini

60 g anacardi

aceto di mele – fiori edibili

olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità – sale – pepe

CUOCETE le patate in acqua bollente per 40'. Scolatele, pelatele e tagliatele a dadini.

CUOCETE i fagiolini in acqua bollente per 10' e divideteli a metà per il lungo.

LAVATE e spezzettate gli spinaci.

PREPARETE un'emulsione frullando per 1' 50 g di olio e 25 g di aceto di mele con un pizzico di sale e il pepe (vinaigrette).

TOSTATE gli anacardi e uniteli alle patate, agli spinaci e ai fagiolini, condite con la vinaigrette e infine completate con i fiori edibili, lavati e asciugati delicatamente.

LA SIGNORA OLGA dice che i fiori edibili sono coltivati in serra con metodo biologico e raccolti e confezionati a mano. Tutto ciò ne garantisce la salubrità e ne preserva la delicata fragranza. Li potete trovare nelle erboristerie, prenotarli dal vostro fruttivendolo o acquistarli on line.

L'OLIO GIUSTO Caratterizzato da note vegetali di sedano e sentori di pomodoro con una lieve punta piccante in chiusura.

• Olio lucano da olive Majatica

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

• Langhe Arneis

• Pomino Bianco

• Lizzano Bianco



3 Fiori di zucca farciti di zucchina, amaretti e cacao

IMPEGNO Medio

TEMPO 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g zucchine

20 g amaretti secchi

5 g cacao amaro in polvere

12 fiori di zucca – 2 tuorli – 1 cipolla
1 cucchiaino di grana grattugiato – 1 porro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LAVATE e tagliate le zucchine a bastoncini.

TAGLIATE finemente la cipolla e fatela appassire in padella con un velo di olio insieme con le zucchine per circa 10'.

SALATE, pepate e lasciate raffreddare.

FRULLATE tutto con il cacao, i tuorli, il grana e un pizzico di sale.

TRITATE gli amaretti, uniteli al composto frullato e mescolate bene (ripieno).

SFOGLIATE il porro e ricavate dalle guaine dei nastri sottili. Cuoceteli per 1' in acqua bollente.

MONDATE i fiori di zucca eliminando il pistillo e il calice, lavateli e asciugateli. Riempiteli con il ripieno di zucchine e amaretti e chiudeteli alla sommità con un nastro di porro.

CONDITELI con un filo di olio, poneteli su una teglia coperta di carta da forno e infornateli a 180 °C per 15' circa.

VINO bianco giovane, amabile, armonico, fragrante.

- Albana di Romagna amabile
- Colli della Sabina Bianco amabile
- Nuragus di Cagliari Bianco amabile

4 Polpette di erbette e quinoa con crema di pecorino

IMPEGNO Facile

TEMPO 50 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g erbette (bietole da taglio) mondate
- 250 g panna fresca
- 200 g quinoa
- 130 g pecorino toscano grattugiato
- 2 cucchiaini di pangrattato più un po'

1 scalogno – 1 tuorlo

olio extravergine di oliva

sale – pepe

VERSATE la quinoa in acqua bollente salata, abbassate il fuoco, mettete il coperchio e cuocete per 15' circa.

SCOLATE la quinoa e frullatela grossolanamente.

TAGLIATE le erbette a striscioline e fatele appassire con lo scalogno finemente tritato e un filo di olio per 5'. Salate e pepate, unite la quinoa frullata, 30 g di pecorino, il tuorlo e il pangrattato; impastate fino a ottenere

un composto morbido; salate e pepate.

MODELLATE il composto formando delle polpette e passatele nel pangrattato.

SCALDATE la panna, al bollore unitevi il pecorino rimasto e cuocete per 5' (crema di pecorino).

SCALDATE una padella con un filo di olio e fatevi poi rosolare le polpette per 5' rigirandole spesso.

SERVITE le polpette con la crema di pecorino.

LA SIGNORA OLGA dice che la quinoa è una pianta erbacea originaria del Sudamerica,

parente degli spinaci; si tratta di uno pseudocereale (solo i semi delle graminacee possono essere definiti cereali) ricchissimo di proteine vegetali e minerali e del tutto privo di glutine. Una volta lessata, si può mescolare con verdure e legumi per sostanziosi piatti unici vegetariani.

VINO bianco frizzante, sapore secco e fresco.

- Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante
- Riviera del Brenta Bianco frizzante
- Cerveteri Bianco frizzante





5 Sformato di barba di frate, carote e stracchino

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30'

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g barba di frate mondata
250 g patate gialle
200 g 3 carote comuni
120 g stracchino
50 g burro
15 foglie di lattuga
4 carotine mignon
1 uovo - grana grattugiato
prezzemolo - sale - pepe
burro - olio extravergine di oliva

LESSATE le patate in acqua bollente salata per 40', passatele nello schiacciapatate, unite un ciuffo di prezzemolo tritato, olio, sale e pepe (purè).

LAVATE e sbollentate le foglie di lattuga per 1' in acqua bollente salata.

FODERATE uno stampo rettangolare (lungo 10 cm, alto 3 cm) con la carta da forno e poi con le foglie di lattuga, lasciandole debordare.

TAGLIATE in nastri le carote comuni e sbollentatele per circa 3'.

LAVATE, tagliate e sbollentate la barba di frate per 5', unite lo stracchino, 25 g di grana e l'uovo e mescolate con cura.

RIEMPITE lo stampo con uno strato di purè di patate, uno di stracchino e barba di frate e terminate con i nastri di carota. Chiedete rimboccando le foglie di lattuga verso l'interno (sformato).

TAGLIATE le carotine mignon a metà e cuocetele in una casseruola con 50 g di acqua, 50 g di burro e sale per 10' (carotine glassate).

CUOCETE lo sformato a bagnomaria nel forno a 180 °C per 20' circa. Servitelo con le carotine glassate.

LE PAROLE IN CUCINA Sbollentare, così come i sinonimi scottare o sbianchire, significa immergere per pochissimo tempo in acqua bollente (con sale o senza) alimenti crudi.

VINO bianco giovane, secco, fragrante.

- Trentino Sorni Bianco
- Colline Lucchesi Bianco
- Melissa Bianco

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 12 febbraio

zafferano®

www.zafferanoitalia.com

www.zafferano.com



vetro sempre vero

Collezione Bon Bon design Federico de Majo



Carni e uova

Il coniglio con l'orzo diventa quasi un **PIATTO UNICO**.
Il solito hamburger si trasforma. Il vitello
si può servire anche freddo. E la frittata si fa
sottile, in tre colori, e si farcisce con gli asparagi

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA





1 “Millefoglie” di frittatine e asparagi

IMPEGNO Medio

TEMPO 30 minuti

Vegetariana senza glutine.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 uova

110 g panna fresca

100 g grana

100 g spinaci

60 g latte

1 mazzo di asparagi verdi

1 scalogno

olio extravergine di oliva

sale - pepe

PULITE e shollentate gli spinaci in acqua salata per 2', strizzateli e frullateli con 50 g di panna; tenete da parte.

PELATE gli asparagi in modo da togliere lo strato di fibra superficiale e tagliateli a listarelle sottilissime (comprese le punte).

AFFETTATE finemente lo scalogno e fatelo appassire in un filo di olio per 2', unitevi gli asparagi e cuoceteli a fuoco vivace per 4', poi fuori del fuoco salate, pepate e unite le scaglie di grana (insalata di asparagi).

MESCOLATE 6 albumi con la panna rimanente; mescolate 6 tuorli con il latte; amalgamate le 2 uova intere con il purè di spinaci, salatele e cuocete le tre frittate.

RITAGLIATE con un anello tagliapasta (ø 6 cm) 12 dischi di frittata (4 per ogni colore) e componete poi 4 “millefoglie” alternando alle 3 frittatine l'insalata di asparagi. Servite subito.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Colli Berici Manzoni Bianco
- Bianco di Pitigliano Superiore
- Erice Catarratto

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e piattino sagomati Bitossi Home, tovagliolo Tessilarte; padella Moneta.

SCUOLA DI CUCINA

FRITTATINE COLORATE

In genere vengono preparate con i tuorli e gli albumi sbattuti delicatamente per qualche minuto, ma nulla vieta di realizzarle solo con i tuorli o solo con gli albumi.

A Per una frittata di soli albumi (bianca): miscelate la panna con gli albumi (10 g di panna per ogni albume) e sbattete con delicatezza. Salate e pepate. Per una frittata di soli tuorli (gialla): unite il latte ai tuorli (10 g di latte per tuorlo) e sbattete. Salate e pepate solo a metà lavorazione, e non prima, in modo che non si crei la pellicina sul tuorlo.

B Per una frittata colorata: unite alle uova intere un purè di verdura a piacere (ottenuto frullando l'ortaggio con un po' di panna) e sbattete tutto delicatamente (utilizzate 40 g di purè per un uovo). Salate e pepate.

C-D Scaldate in una padella antiaderente un filo di olio e, quando sarà caldo, unitevi i singoli composti e cuoceteli per un paio di minuti per lato.



A



B



C



D



2 Bocconcini di coniglio, orzo e cicoria

IMPEGNO Facile

TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg coniglio disossato

200 g orzo perlato

80 g cicoria

1 scalogno

vino bianco secco

brodo vegetale

burro

olio extravergine di oliva

sale

TAGLIATE il coniglio a bocconcini.

AFFETTATE sottilmente lo scalogno, fatelo appassire con un filo di olio per 2', unite l'orzo e tostatelo per 2'; aggiungete brodo vegetale bollente fino a coprire completamente il cereale. Cuocete per 20'.

RISCALDATE un filo di olio in una padella, aggiungete i bocconcini di coniglio, mezzo bicchiere di vino bianco e 300 g di brodo vegetale. Salate e cuocete per 25', unendo brodo a mano a mano che evapora.

PULITE la cicoria, tritatela e unitela all'orzo durante gli ultimi 5 minuti di cottura, infine mantecate l'orzo con una noce di burro.

SERVITE i bocconcini di coniglio accompagnati dall'orzo.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

• Valcalepio Rosso

• Ormeasco di Pornassio

• Rosso Piceno



3 "Tramezzini" di manzo, scamorza e spinacini

IMPEGNO Medio

TEMPO 40 minuti più 30 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg polpa di manzo macinata

500 g spinaci novelli

400 g scamorza affumicata

80 g pangrattato

50 g grana grattugiato

2 uova

origano fresco

timo

prezzemolo

olio extravergine di oliva

sale

LAVATE e tritate le erbe aromatiche usandone qualche rametto per tipo.

AMALGAMATE la polpa di manzo con le uova, il pangrattato, le erbe tritate, il grana grattugiato e il sale.

DIVIDETE il composto e stendete le 2 parti su 2 fogli di carta da forno, copritele con altra carta da forno e spianatele con un matterello fino a ottenere 2 rettangoli di mezzo centimetro di spessore ("sfoglia" di carne).

LAVATE e cuocete la metà degli spinaci con un filo di olio a fuoco alto per 5'.

TAGLIATE la scamorza affumicata a fette sottili, ponetela su una sfoglia di carne, coprite con gli spinaci cotti e chiudete con l'altra sfoglia di carne, premendo bene con il matterello.

METTETE la sfoglia ripiena in frigorifero per 30', poi tagliatela a triangoli e cuocete i "tramezzini" ottenuti per 3' per lato in una padella caldissima con un filo di olio.

SERVITE subito accompagnando i tramezzini con gli spinaci freschi rimasti.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

- Monferrato Dolcetto
- Colli dell'Etruria Centrale Rosso
- Castel del Monte Uva di Troia

4 Scamone di vitello con ratatouille

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora e 30'

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g scamone di vitello
- 350 g carote
- 250 g zucchine
- 200 g piselli sgranati
- 150 g fave sgranate e pelate
- 150 g cipollotti rossi
- 50 g cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino

olio extravergine di oliva
sale

TAGLIATE a tocchetti il gambo di sedano, 100 g di carota e la cipolla.

ROSOLATE lo scamone con un filo di olio a fuoco vivo in una casseruola da forno per 4' per parte. Fuori del fuoco unite poi il rametto di rosmarino, il vino bianco, le verdure precedentemente tagliate e un giro di olio.

INFORMATE lo scamone a 120 °C per 1 ora.

PULITE e tagliate le carote rimanenti e le

zucchine a losanghe e riducete i cipollotti a tocchetti.

SBOLLENTATE le verdure insieme con le fave e i piselli in acqua salata per circa 3'. Saltatele successivamente in padella per 3' in un velo di olio.

SFORNATE lo scamone, lasciatelo riposare per una decina di minuti, affettatelo sottilmente e servitelo, caldo o a temperatura ambiente, con la ratatouille.

LA SIGNORA OLGA raccomanda di non bucare la carne con la forchetta nel voltarla

per non farne uscire i succhi. Per non correre rischi, usate le apposite pinze.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

- Bardolino
- Montecarlo Rosso
- Alcamo Syrah

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **19 febbraio**



Dolci

Prima colazione con soffici panini e a merenda gelato e biscotti. Per un dopocena da golosi c'è la nota alcolica dei tartufi, e per **FARE FESTA** una torta che profuma di fragole e cacao

RICETTE EMANUELE FRIGERIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA O'DONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA





1 Torta soffice al cacao con crema di fragole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g fragole
250 g latte
250 g cioccolato bianco
170 g zucchero
85 g farina 00 più un po'
65 g burro più un po'
50 g fecola di patate
35 g cacao
35 g farina di riso
4 tuorli
3 uova

MONTATE le uova e i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e soffice: ci vorranno non meno di 15'. Unite quindi la farina 00, la fecola e il cacao setacciati, mescolando dal basso verso l'alto. Per ultimo incorporate il burro fuso, versandolo a filo (composto).

IMBURRATE e infarinate perfettamente uno stampo (ø 26 cm, h 6 cm).

DISTRIBUIRE il composto nello stampo e infornate a 180 °C per 30'.

SFORNATE, sfornate e lasciate raffreddare su una gratella (torta soffice).

TRITATE il cioccolato bianco.

SCIOLGIETE nel latte freddo la farina di riso, portate sul fuoco il composto e mescolate finché non si sarà addensato. Togliete dal fuoco e mescolatevi il cioccolato tritato in modo che si sciolga (crema).

FRULLATE 250 g di fragole, fatele bollire per 1', spegnete, lasciatele intiepidire leggermente, poi incorporate alla crema. Una volta fredda, raccoglietela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia.

DIVIDETE la torta in 3 dischi; distribuite la crema e qualche fettina di fragola su 2 dischi, chiudete con il terzo disco e decorate a piacere con fragole e cacao.

VINO aromatico dolce
dal profumo di fiori ed erbe.

- Asti Docg
- Colli Piacentini Malvasia dolce

LO STILE IN TAVOLA

Ciotolina del gelato Bitossi Home;
impastatrice Kenwood.

SCUOLA DI CUCINA

TORTA PARADISO

Questa torta, originaria di Pavia, è fatta con ingredienti semplici ed è caratterizzata da una divina leggerezza dell'impasto.

A Raccogliete nella ciotola dell'impastatrice 4 tuorli, 3 uova e 170 g di zucchero e cominciate a montare con la frusta. Il composto all'inizio sarà color tuorlo.

B Continuate a montare finché non si sarà decisamente schiarito e trasformato in una spuma soffice. Lasciato colare dalla frusta, il composto dovrà "scrivere", ossia lasciare un segno in rilievo sul resto della spuma.

C Unite 100 g di farina e 50 g di fecola setacciate mescolando a mano delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

D Infine incorporate a filo 65 g di burro fuso, ma non caldo. Continuate a mescolare con delicatezza, versate nello stampo imburrito e infarinato senza oltrepassare 3/4 del bordo. Infornate a 180 °C per 30', sfornate, sformate e lasciate raffreddare su una gratella.



A



B



C



D



2 Frollini con cuore di lamponi

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 40' più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

250 g farina integrale

250 g lamponi

125 g burro

120 g zucchero a velo

120 g zucchero semolato

1 tuorlo – 1 uovo

baccello di vaniglia – scorza di limone

sale

IMPASTATE il burro con metà della farina, poi unite lo zucchero a velo, l'uovo e il tuorlo, un pizzico di sale, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, una grattugiata di scorza di limone e per ultimo il resto della farina.

Formate un panetto e fatelo riposare in frigo avvolto nella pellicola per 2 ore (pasta frolla).

RACCOGLIETE i lamponi in una casseruola con lo zucchero semolato e 25 g di acqua.

Cuocete per 20-25' fino a quando i lamponi non si saranno disfatti e trasformati in una marmellata.

STENDETE la pasta frolla a 3 mm di spessore e usatela per foderare 30 piccoli stampi per tartelletta (ø 4, h 1,5 cm). Distribuite la marmellata di lamponi all'interno e chiudete con un disco di pasta forato al centro (foro ø 1,5 cm). Sigillate i bordi e infornate a 180 °C per 20' circa. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare.

VINO dolce con aromi di frutta matura e fiori.

• Sangue di Giuda dolce

• Aleatico di Gradoli

3 Tartufi con ciliegie sotto spirito

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 15 PEZZI

250 g cioccolato fondente

100 g panna fresca

15 ciliegie sotto grappa snocciolate
granella di mandorle

SCIOLGIETE il cioccolato a bagnomaria.

SCALDATE la panna senza che raggiunga il bollore e versatela sul cioccolato fuso



mescolando con cura in modo che i due ingredienti si amalgamino perfettamente. Fate riposare fino a quando il composto non si sarà raffreddato e non eccessivamente addensato (ganache).

RACCOGLIETE la ganache in una tasca da pasticciere. Distribuitela, su un foglio di carta da forno, in 15 dischi (ø 5 cm), accomodate sopra ognuno una ciliegia e ricopritela con altra ganache dando la forma di palline grossolane. Indossate dei guanti usa e getta e rotolate le palline tra le palme delle mani e poi nella granella di mandorle così da ottenere i tartufi. Poneteli a riposare in frigorifero per 30' e poi servite.

LA SIGNORA OLGA dice che potete fondere il cioccolato anche nel forno a microonde: il procedimento sarà più rapido e pratico del bagnomaria, ma sarà necessario avere un forno in cui è possibile regolare la potenza. Per fondere 250 g di cioccolato fondente selezionate 500 W e informate per 1', sfornate, mescolate e ripetete queste operazioni per altre 2 volte: in 3' il cioccolato sarà perfettamente fuso e non bruciato.

VINO dolce con aromi di frutta matura e fiori.

- Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
- Girò di Cagliari dolce

4 Panini al latte di mandorle con cioccolato

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 2 ore e 30' di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

- 500 g farina 0
- 200 g latte di mandorle più un po'
- 100 g cioccolato al latte
- 50 g zucchero
- 50 g burro morbido a tocchetti
- 10 g lievito di birra fresco
- 1 uovo

granella di nocciole
sale

SCIogliETE il lievito e lo zucchero nel latte di mandorle a temperatura ambiente.

IMPASTATE la farina con il latte di mandorle e l'uovo, per ultimo unite il burro, poco per volta, e un pizzico di sale. Dovrete ottenere un impasto soffice e liscio; accomodatelo in una ciotola, copritelo con un canovaccio umido e fatelo lievitare per 30'.

TIRATE la pasta con le mani formando una

lingua non troppo lunga e ripiegate su se stessa. Rimettetela nella ciotola e lasciatela lievitare per altri 20'.

DIVIDETE poi la pasta in palline di 70 g ciascuna e modellatele a piacere in filoncini, in trecce oppure in panini tondi (panini).

ACCOMODATE i panini su una placca foderata di carta da forno, spennellateli di latte di mandorle e lasciateli lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume: ci vorranno almeno 1 ora e 30'.

SPENNELATE tutti i panini ancora

una volta di latte di mandorle e informateli a 170 °C per 15' circa.

SFORNATELI e lasciateli raffreddare.

SCIogliETE il cioccolato (controllate con il termometro a sonda di non superare 30 °C), glassate i panini tondi, cospargeteli di granella di nocciole e lasciate che il cioccolato si indurisca prima di servirli.

VINO passito con aromi di frutta matura.

- Recioto di Soave
- Malvasia delle Lipari Passito





5 Gelato mou, salsa di fragole e lingue di gatto al sesamo

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 1 ora di preparazione del gelato

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

355 g zucchero
300 g panna fresca
250 g fragole
200 g latte
75 g farina 00
65 g burro salato morbido
60 g albume
sesamo bianco - limone

SCALDATE il latte fino all'ebollizione.

RACCOGLIETE 200 g di zucchero in una piccola casseruola con poche gocce di succo

di limone e portate sul fuoco. Cuocete fino a ottenere un caramello biondo, quindi toglietelo dal fuoco e versatevi, poco alla volta, il latte caldo, mescolando costantemente: unitene poco alla volta, si formeranno delle bolle, ma continuando a mescolare, i due ingredienti si amalgameranno. Riportate sul fuoco e fate in modo che tutti i pezzetti di caramello ancora solidi si sciolgano.

LASCIATE intiepidire fino alla temperatura di 40 °C e poi aggiungete la panna.

VERSATE il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio per preparare il gelato mou.

FRULLATE le fragole con 80 g di zucchero e poco succo di limone (salsa di fragole).

MONTATE con le fruste elettriche il burro con 75 g di zucchero; quando sarà diventato spumoso, unite l'albume, proseguite a montare con le fruste e infine incorporate anche la farina.

RACCOGLIETE il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e distribuitelo su una placca foderata di carta da forno formando dei filoncini di circa 6 cm di lunghezza e 1 cm di diametro. Spolverizzateli di sesamo (lingue di gatto).

INFORNATE le lingue di gatto a 200 °C per 7-8': saranno pronte quando i bordi diventeranno dorati.

SERVITE il gelato con la salsa di fragole, accompagnando con le lingue di gatto.

VINO aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.

• Brachetto d'Acqui

• Vernaccia di Serrapetrona dolce

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **10 febbraio**

8-11 MAGGIO 2014 | SUPERSTUDIO PIÙ | VIA TORTONA 27 | MILANO



CHEF STELLARI. IL RITORNO DI TASTE OF MILANO.

Vieni a fare un'esperienza di cucina spaziale.

ACQUISTA ORA I TUOI BIGLIETTI SU WWW.TASTEOFMILANO.IT

Find us on:



taste
OF MILANO

In partnership with



Electrolux



la Repubblica

myself



LA CUCINA
ITALIANA

TAGLIOLINI *di* CRESPELLE *con le* VONGOLE



RICETTA | FAVIO ZAGO
ABBINAMENTO
VINO/RICETTA | GIUSEPPE VALI OSINJI
TESTI | ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE | RICCARDO LETTIERI
STYLING | BEATRICE PRADA

PRIMI

Tagliolini di crespelle con le vongole

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 3 ore e 30' di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 1 kg vongole
- 250 g latte
- 50 g farina integrale
- 50 g farina 0
- 30 g burro
- 2 uova
- 2 spicchi di aglio

peperoncino fresco – alloro – prezzemolo
cerfoglio – olio extravergine di oliva – sale

1 LAVATE le vongole, raccoglietene in una ciotola, copritene di acqua, unite una presa di sale e lasciatele spurgare per 3 ore. Infine sciacquatele nuovamente e battetele sul tavolo per verificare che siano tutte integre. Quelle piene di sabbia si apriranno e potrete eliminarle.

2 BATTETE le uova con le farine e un pizzico di sale; unite il latte, un poco alla volta, mescolando con cura. Completate incorporando anche 2 cucchiaini di olio. Lasciate riposare questa pastella in frigorifero per almeno 30'.

3-4 VERSATE un mestolino di pastella in una padella antiaderente rovente velata di olio (lo spessore della crespella non dovrà essere troppo sottile). Cuocete le crespelle per circa 1' per lato, quindi ponetele a raffreddare su un vassoio.

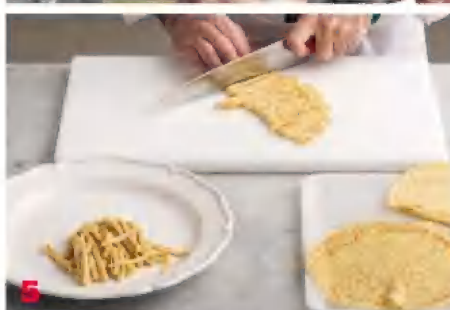
5 PIEGATE a metà ogni crespella e tagliatela in striscioline sottili in modo da ottenere dei "tagliolini".

6-7 SCALDATE 2 cucchiaini di olio con uno spicchio di aglio schiacciato, una foglia di alloro, qualche gambo di prezzemolo e di cerfoglio; poi unite le vongole, coprite immediatamente e cuocete sulla fiamma vivace per 2-3', cioè il tempo necessario per far aprire i gusci dei molluschi.

8 SGUSCIATE quasi tutte le vongole e filtrate il loro liquido di cottura attraverso un colino fine foderato di garza.

9 SCALDATE in una padella poco olio con uno spicchio di aglio schiacciato e un peperoncino fresco diviso a metà, unite il liquido delle vongole e fatelo bollire per 1'.

10 AGGIUNGETE le vongole, il burro, prezzemolo e cerfoglio tritati e aggiustate di sale, se serve. Eliminate peperoncino e aglio, unite i tagliolini di crespelle, mescolate con delicatezza e servite immediatamente.



AL BICCHIERE

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale
Fiano di Avellino "Radici" 2013 Mastroberardino

In questa ricetta spicca la dolcezza delle crespelle, accompagnata da note aromatiche e piccanti: per un abbinamento armonioso abbiamo scelto la freschezza di un vino bianco campano di buona struttura con profumi floreali e tocchi agrumati. Servitelo sui 12-14 °C. 12 euro.

➔ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **5 febbraio**

LO STILE INTAVOLA

Piatto Bitossi Home,
fondo Ceramiche Marazzi;
padella con interno
bianco Moneta.

“PORCHETTA” di RANA PESCATRICE

RICETTA FABIO ZAGO **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **STYLING** BEATRICE PRADA



PESCI

“Porchetta” di rana pescatrice

IMPEGNO Medio

TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetto di rana pescatrice privato della lisca centrale e della pelle

500 g taccole

100 g pancetta tesa a fettine

timo – maggiorana – vino bianco secco

pangrattato – aglio

olio extravergine di oliva

sale – pepe

1 PULITE accuratamente il filetto di rana pescatrice privandolo della pellicola superficiale che ricopre la polpa.

2 DIVIDETELO in 4 tranci e praticate al centro di ognuno un foro inserendo la lama del coltello per tutta la lunghezza del trancio.

3 TRITATE le foglie di un ciuffo di maggiorana e di uno di timo con la pancetta (conservatene 8 fette), 10 g di pangrattato e una fettina di aglio (trito aromatico).

4 FARCITE i tranci di rana pescatrice inserendo il trito aromatico nel foro.

5 AVVOLGETE ogni trancio in 2 fette di pancetta.

6 ACCOMODATE i tranci su una placca foderata di carta da forno leggermente unta di olio. Abbiate cura di appoggiare sulla placca il lato dove i lembi della pancetta si congiungono. Unite a piacere uno spicchio di aglio con la buccia. Infornate a 200 °C, nel forno ventilato, per 10' circa.

7 SPUNTATE intanto le taccole e lessatele in abbondante acqua bollente leggermente salata per 5' da quando riprende il bollore.

8 TRASFERITE le taccole in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere il colore verde brillante.

9 SCOLATE le taccole, asciugatele leggermente e saltatele in padella per 1-2' con olio, aglio, sale, pepe e un paio di cucchiaini di acqua.

10 BAGNATE i tranci di rana pescatrice con 50 g di vino bianco, unite un trito fine di maggiorana e timo e lasciateli in forno per altri 5'. Sfornate, salate, pepate e servite con le taccole calde.

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **5 febbraio**

LO STILE IN TAVOLA

Fondo Ceramiche Marazzi; padella Moneta.



AL BICCHIERE

Vino bianco secco, sapido, floreale

Alto Livenza Igt “Bianco di Rigole” 2012 Tomasella

Con la rana pescatrice avvolta nella pancetta, delicata e sapida, leggermente untuosa, si abbina bene questo bianco secco e fresco (pinot bianco con 10% di friulano).

Con la sua acidità e le sue sfumature erbacee e minerali rinfresca il palato contrastando piacevolmente la lieve grassezza della preparazione. Si serve a 12-14 °C. 9 euro.

TORTA *al* FARRO *con* FRANGIPANE *e* FRAGOLE

RICETTA FABIO ZAGO ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODORE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



DOLCI

Torta al farro con frangipane e fragole

IMPEGNO Medio

TEMPO 3 ore più 1 ora di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

500 g fragole

200 g burro

125 g farina di farro

125 g farina 0

100 g farina di mandorle

100 g zucchero a velo più un po'

80 g zucchero semolato più un po'

3 uova – limone – sale

1 MONDATE le fragole, tagliatele a metà, disponetele su una placca foderata di carta da forno e spolverizzatele con un po' di zucchero a velo. Informatele a 100 °C per 2 ore, tenendo lo sportello del forno leggermente aperto.

2-3-4 PREPARATE la pasta frolla impastando 100 g di burro con 80 g di zucchero semolato e un uovo, poi unite la farina 0, la farina di farro e per ultimo un pizzico di sale. Completate con una grattugiata di scorza di limone, formate un panetto, mettetelo in una ciotola, sigillatela con la pellicola e ponetela in frigorifero per 1 ora circa.

5-6 MONTATE con le fruste elettriche 100 g di burro con 100 g di zucchero a velo, unite 2 piccole uova, uno alla volta, e 100 g di farina di mandorle. Mescolate con cura fino a ottenere una crema abbastanza liscia (frangipane).

7 STENDETE la pasta frolla a 3-4 mm di spessore tra due fogli di carta da forno.

8 FODERATE con la pasta frolla una tortiera (ø 22 cm) e rifilate i bordi in modo da eliminare l'eccesso di pasta.

9-10 DISTRIBUITE uno strato di frangipane nella tortiera, poi unite le fragole necessarie a coprirlo (tenete da parte quelle che avanzano) e infine completate con il resto del frangipane. Informate a 180 °C per 50'. Frullate le fragole tenute da parte con 1 cucchiaino di zucchero semolato (salsa). Sfornate la torta al farro, lasciatela intiepidire, quindi sformatela. Completate con zucchero a velo e servite con la salsa di fragole a parte.

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 5 febbraio



AL BICCHIERE

Vino passito con aromi di frutta matura

Montefalco Sagrantino Passito 2008

Arnaldo Caprai In squisita armonia con

la torta, un vino color rubino consistente, che profuma di prugne secche, confettura di amarene, cioccolato e caffè ed è dolce e caldo, con lievi note tanniche e una lunga persistenza. Si serve a 14-16 °C. 30 euro.

LO STILE IN TAVOLA

Piatto grande Bitossi Home, fondo Ceramiche Marazzi; fruste elettriche Termozeta.

LA CUCINA DI OLDANI

LE CAROTE, *una* BONTÀ *da* ESALTARE

Una scenografica interpretazione delle carote. **ARANCIONI, BIANCHE O VIOLA**, in cucina meritano un trattamento che sfrutti la loro versatilità, come dimostra questa ricetta vegetal-pop di gran gusto

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI
PREPARAZIONE DAVIDE NOVATI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA



LA RICETTA Pastinaca dolce, carote centrifugate e in mostarda

PASTINACA

Conosciuta anche come *carota bianca*, bollita nel latte e frullata, diventa il purè base del piatto.

CAROTA VIOLA

Cotta nel miele con la senape, è un piccante complemento.

CAROTA ARANCIONE

Centrifugata con arancia e zenzero, dà un aroma molto fresco.

Ricordo due cose delle carote, quando vado indietro con la memoria. Da bambino le evitavo, perché bollite e un po' molli non mi piacevano. E all'inizio della mia carriera, ben tornite e smussate fino a renderle tondeggianti, a corredo di piatti di carne e pesce, una moda che ha davvero segnato gli anni Ottanta. *La carota contemporanea è tutta un'altra storia*: basta con le bolliture mortificanti! Intanto, oggi, si può stupire, utilizzando carote bianche e viola: ci si sorprende quando si incontra in un purè bianco o in fettine viola un sapore "arancione". E poi il gusto: le carote sono eccezionalmente versatili, tant'è

che si utilizzano *sia per accompagnare carni e pesci, sia per preparare dolci* (io per esempio imbevo i miei babà con un centrifugato di carota, invece che con l'alcol). Tutte le varietà, ma soprattutto la pastinaca, più grossa, sono migliori arrostiti in padella: conservano croccantezza e il sapore è arricchito dalla caramellizzazione. Il succo, specie delle carote arancioni, si può legare, concentrare, arricchire con altri profumi, *trasformandolo in salse magre e salutari o in sorbetti e gelati*. Quando le lessi, cerco di valorizzarle con bolliture particolari, per esempio nel latte, oppure le cuocio nello sciroppo, per candirle o preparare mostarde. Insomma, è un cibo molto pop (a proposito, raschiate la pelle con un coltello, senza pelarla per non perdere polpa e aroma), che può dare grandi soddisfazioni.



Tre colori, **TRE DIVERSE CAROTE** e tre cotture.



LO CHEF

DAVIDE OLDANI

Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI).

Pastinaca dolce, carote centrifugate e in mostarda

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 40'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g pastinaca (carota bianca)
300 g latte – 200 g carote comuni
140 g miele – 130 g zucchero più un po'
100 g farina – 100 g burro – 100 g grana
80 g carote viola
50 g zenzero fresco – essenza di senape
arancia – amido di mais – sale

1 LAVORATE la farina con il burro, 100 g di zucchero e il grana grattugiato, ottenendo un impasto compatto; modellatelo a filoncino e mettetelo a riposare in frigorifero per 1 ora. Pulite la pastinaca e tagliatela a tocchetti; cuoceteli in una casseruola con il latte e 30 g di zucchero per 20', poi scolateli e frullateli ottenendo un purè.

2 RASCHIATE le carote viola e tagliatele a fettine oblique. In una casseruola portate a bollire il miele, aggiungete le carote e cuocetele per circa 30', facendo sobbollire. Alla fine unite 4 gocce di essenza di senape, ottenendo una mostarda.

3 SBUCCIATE le carote comuni, un'arancia e lo zenzero, poi centrifugateli. Versate il succo in una casseruola e portate a bollire; aggiungete 5 g di amido di mais sciolto in poca acqua fredda; fate addensare per circa 1', aggiustando di sale e unendo 2 cucchiaini di zucchero.

4 GRATTEGIATE il filoncino di pasta ormai freddo con una grattugia a fori grossi facendo cadere le scaglie su una placchetta; infornate a 160 °C azionando la funzione ventilata per 10'. Ritagliatevi poi 4 cialde con un tagliapasta (ø 6 cm). Disponete il purè di pastinaca sul centrifugato usando un tagliapasta (ø 6 cm); copritelo con la cialda e completate con la mostarda di carote.



PRACTICE
THE ART *of*
FINE FOOD.



Live in Italian

MINESTRA MAGGIOLINA

Una delle ricette che parteciparono al concorso bandito nel 1929, per "un desinare di famiglia di modesta condizione": economica, **SALUTARE E SAPOROSA**, ora come allora

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA

PREPARAZIONE JOELLE NÉDERLANTS

FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA



LO STILE IN TAVOLA
Piatto Studio Forme Roma,
tovagliolo Fazzini

“Sono molte le nostre donne che sanno applicare il famoso principio del ‘massimo rendimento col minimo mezzo’, moltissime sono pure quelle che impiegano malamente le poche lire del bilancio alimentare, acquistando generi di scarsa efficienza nutritiva, o imperfettamente cucinandoli”. Recitava così il bando di concorso per “la ricetta di un desinare di famiglia di modesta condizione”, nel dicembre '29, al quale parteciparono 1865 lettrici. Le 500 lire del primo premio se le aggiudicò Giuseppina Verga di Milano con un pranzo composto da minestra primaverile, gigot di montone in umido, purea di patate e frittelle di mele: spesa totale, a persona, di 3,85 lire. Nel maggio 1930 furono pubblicate le 150 ricette più meritevoli: fra queste troviamo la “minestra maggiolina” a firma di Enrico Albiate, abbonato. Ma quel numero riservava un'altra bella sorpresa: la pubblicazione del Manifesto della cucina fu-

turista di Jules Maincave, cuoco futurista francese e fedele amico di Filippo T. Marinetti, padre spirituale del Futurismo e componente del Comitato di degustazione de *La Cucina Italiana*, con il quale condivise progetti e idee. Maincave scrisse il suo manifesto nel 1913 e morì in battaglia durante la prima guerra mondiale. Il documento fu ritrovato anni dopo, come scrisse lo stesso Marinetti, e fu il punto di partenza per redigere, nel 1930, le regole sovversive, bizzarre e avanguardiste del Manifesto della cucina futurista definitivo, quello che prevedeva l'abolizione della pastasciutta, azzardi come il Carneplastico (polpettone guarnito di miele), per intenderci, e che riteneva vitale la cura e l'aspetto estetico-scenografico del piatto. Un concetto, questo della bellezza, che non sarà più abbandonato, modernizzato dalla Nouvelle cuisine negli anni '70 e ancora oggi parte fondamentale per la presentazione di un piatto.

RICETTE A CONFRONTO

Minestra maggiolina

2014

1930

RICETTA ORIGINALE

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

250 g patate
200 g fagiolini
200 g zuccina
200 g piselli sgranati
200 g cavolo cappuccio
200 g riso Originario
100 g carota
100 g lattuga

1 gambo di sedano

1 cipolla grana grattugiato

prezzemolo basilico

burro - spezie

olio extravergine di oliva - sale - pepe

PELATE le patate, la carota e la cipolla e tagliatele a tocchetti; mondate il cavolo cappuccio, la lattuga, i fagiolini, la zuccina, il sedano e tagliate tutto a pezzetti.

METTETE il riso in una capiente casseruola con circa 1,5 litri di acqua bollente salata.

FATE riprendere il bollore, aggiungete pepe e spezie a piacere, unite i piselli e le verdure, tranne la lattuga. Cuocete per circa 16-17'.

AGGIUNGETE a fine cottura la lattuga, un ciuffone di foglie di basilico spezzettate e il prezzemolo tritato. Conditte con una noce di burro e 2 cucchiaini di grana grattugiato.

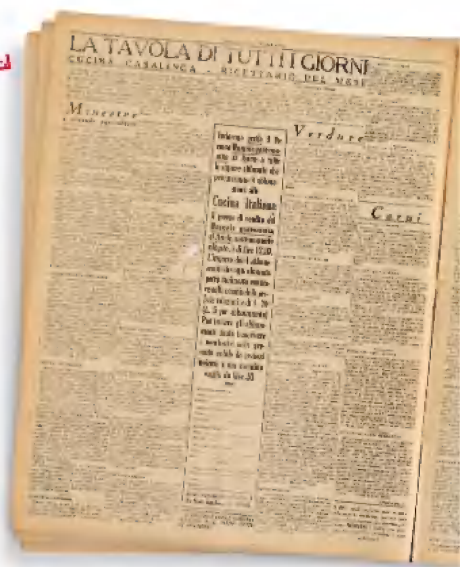
SERVITE completando con un filo di olio extravergine di oliva.

Una piccola verza, 100 g di carote, 200 g di fagiolini verdi, 200 g di riso, 250 g di patate, 200 g di zuccina, 100 g di torsi di lattughe, 200 g di piselli sbucciati, sedano, prezzemolo, basilico, cipolla, burro e olio. Essendo tutta roba di ugual tempo di cottura, mettete ogni

cosa, spezzettata, in casseruola con un litro e mezzo di acqua, sale, pepe, spezie, 50 g di burro e altrettanto di ottimo olio.

Fate cuocere a piccolo fuoco, senza mai mescolare e quando il riso sarà cotto (al dente) versare nella zuppiera e servire con abbondante parmigiano.

— Enrico Albiate



Sopra, il numero di maggio 1930 de *La Cucina Italiana*; a sinistra, Filippo T. Marinetti, futurista e membro del Comitato di degustazione della rivista.

Fotografia di Fototeca Gilardi

Che cosa è cambiato

Abbiamo sostituito la verza, che è un ingrediente molto invernale, con il cavolo cappuccio, che si trova più facilmente tutto l'anno. Inoltre, abbiamo buttato il riso nell'acqua prima delle verdure, in modo da limitare un po' il tempo di cottura di queste ultime per mantenerle al dente. Per lo stesso motivo, abbiamo scelto il riso Originario, che ha chicchi piccoli e cuoce più velocemente di altre varietà. Abbiamo preferito aggiungere il burro solo a fine cottura, per evitare di cuocerlo e, come ultime, abbiamo unito la lattuga insieme alle erbe aromatiche: cuocendole troppo, la lattuga diventerebbe scura e le erbe aromatiche perderebbero freschezza. Anche l'olio valorizza di più il piatto se aggiunto crudo, prima di servire.

♣ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 21 febbraio

VITAMINE *al* BICCHIERE

Piccoli spuntini di verdura
e frutta arricchiti con pane
croccante, bulgur aromatico,
ricotta e uova sode o gelato.
SUBITO PRONTI per una pausa
sana, nutriente e golosa

A CURA DI ANGELA ODORE
RICETTE E FOTO ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA



Misto con zucchini e pane tostato

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

20 fette di pane tipo baguette
16 ravanelli
6 zucchine novelle
lattughino - olio extravergine di oliva
sale - pepe

TOSTATE brevemente su entrambi i lati
le fette di pane, poi ungetele di olio.

AFFETTATE le zucchine molto sottilmente
(possibilmente con la mandolina), quindi
riducete i ravanelli a filetti.

DISTRIBUITE sul fondo dei bicchieri
qualche foglia di lattughino.

MESCOLATE e condite le zucchine
e i ravanelli con un filo di olio, sale, pepe,
quindi distribuiteli nei bicchieri alternandoli
con le fette di pane tostate. Completate
a piacere con altre foglie di lattughino.



Bulgur, sgombro e cicorino

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

90 g filetti di sgombro sott'olio
50 g bulgur
16 asparagi lessati
1 mazzetto di cicorino da taglio - timo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

LESSATE il bulgur in 100 g di acqua finché questa non sarà assorbita, poi ungetelo leggermente di olio, sgranatelo con i rebbi della forchetta e lasciatelo raffreddare.

TOSTATELO in padella con un velo di olio caldo, un pizzico di sale e qualche fogliolina di timo.

RIDUCETE a striscioline sottilissime il cicorino, conditelo con olio, sale, pepe e distribuitelo nei bicchieri. Aggiungete poi il bulgur, gli asparagi (i gambi a rondelle e le punte intere divise a metà) e i filetti di sgombro sgocciolati e ridotti in tocchi.

Insalata di primavera

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g ricotta
50 g lattughino
10 g basilico - 5 g pinoli
16 asparagi - 3 uova sode - limone
olio extravergine di oliva - sale - pepe

FRULLATE il basilico con 25 g di olio, i pinoli, un pizzico di sale, poi stemperate la ricotta con questo condimento.

TAGLIATE gli asparagi a fettine per il lungo e scottateli per 2' in padella con 2 cucchiaini di olio, 4 di acqua e un pizzico di sale. Lasciateli raffreddare e mescolateli con il lattughino tagliato a filetti; condite l'insalata con sale, pepe, olio, succo di limone, quindi distribuitela nei bicchieri alternandola con fettine di uovo sodo e la ricotta. Guarnite a piacere con rucola e asparagi selvatici lessati.

Gelatina di fragole con gelato

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g fragole
100 g zucchero - 20 g gelatina in fogli
4 palline di gelato fiordilatte

METTETE in ammollo la gelatina.
PORTATE a bollore 200 g di acqua con lo zucchero e 100 g di fragole a pezzi; spegnete dopo 2' e stemperate nel composto la gelatina in fogli strizzata.

FRULLATE, passate il tutto al setaccio e mettete in frigorifero a rapprendersi per almeno 3 ore. Quindi tritate la gelatina con il coltello.

TAGLIATE a fettine il resto delle fragole.
DISTRIBUITE le fettine nei bicchieri, aggiungete la gelatina, infine completate con il gelato fiordilatte.

SERVITE subito, decorando a piacere con mezze fragole.

KALITSOUNIA, *appetizer* di CRETA

Questi involtini di pasta fillo, croccanti fuori
e morbidi dentro, hanno un gusto
sospeso tra **DOLCE E SALATO**
e si servono come stuzzichini a inizio pasto

A CURA DI LAURA FORTI
RICETTA VITTORIO CASTELLANI
AKA CHEF KUMALE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



L'INGREDIENTE

MANOURI, UN FORMAGGIO A METÀ TRA FETA E RICOTTA

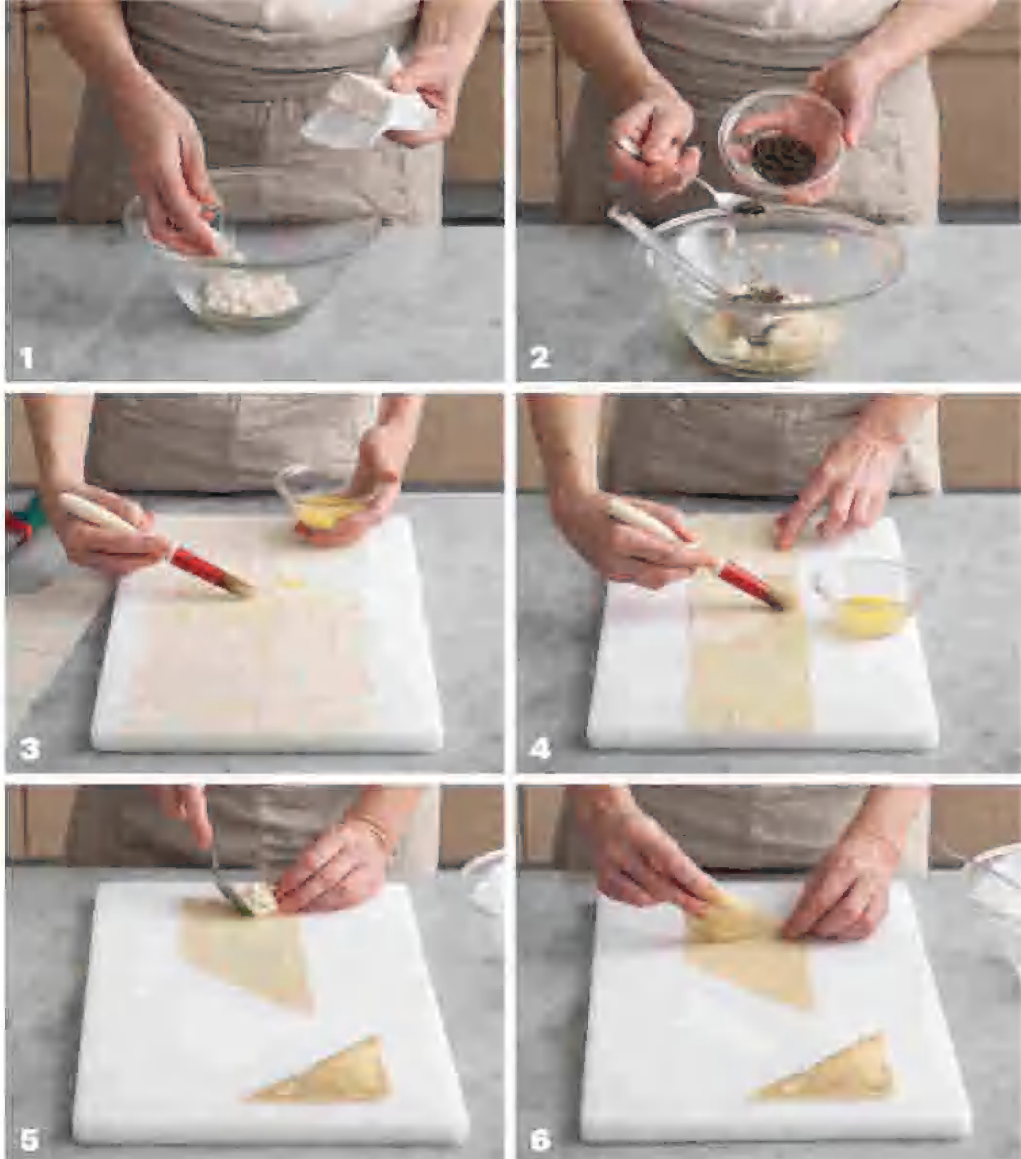
Riconosciuto dall'Unione Europea come Dop nel 1996, il *manouri* ha origini antichissime. Si produce in varie regioni della Grecia, dalla Macedonia alla Tessaglia, passando per Creta, a partire da una miscela di siero di latte, arricchito con latte di pecora e di capra. Le sue applicazioni in cucina sono numerosissime, specie nella preparazione degli antipasti. Si presta ottimamente, infatti, per farcire fagottini e panzerotti di pasta, mescolato con verdure in foglia ed erbe aromatiche, ma anche con zucchine, patate, melanzane, pomodori. La sua consistenza cremosa e il suo sapore delicato lo rendono adatto anche per gli abbinamenti dolci, con fichi maturi, composte di frutta in gelatina o con frutta sciroppata, ma anche semplicemente con frutta secca e miele. Meno diffuso della feta, rispetto alla quale è più cremoso, più grasso e più dolce, il *manouri* si può trovare in qualche negozio di formaggi o gastronomia specializzata, venduto sfuso, a peso o già pronto in panetti.



CHEF KUMALÉ

VITTORIO CASTELLANI

Giornalista e viaggiatore senza frontiere gastronomiche, si dedica da anni allo studio e alla divulgazione delle "cucine degli altri".



Kalitsounia

IMPEGNO Facile

TEMPO 35 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

150 g formaggio manouri

4 fogli di pasta fillo

1 uovo

burro - zucchero - menta secca

miele - cannella in polvere

1-2 SBRICIOLATE il panetto di manouri in una ciotola, unitevi l'uovo battuto (non intero, eliminatene circa un quarto), un cucchiaino di zucchero, un pizzico di menta e una spolverizzata di cannella (se vi piace, potete anche profumare con scorza grattugiata di limone biologico).

3-4 TAGLIATE delle strisce di pasta fillo di circa 20 cm per 25-30 cm, spennellatele con burro fuso e piegatele a metà nel senso della lunghezza, ottenendo strisce

più strette. Spennellatele nuovamente con il burro su entrambi i lati.

5-6 DISPONETE il ripieno sulle strisce, a cucchiaiate, e piegate la pasta a triangolo, in modo da lasciare il ripieno al centro, premendo ai bordi per chiudere la pasta tutto intorno. Da ogni striscia otterrete 2 fagottini triangolari. Appoggiateli su una placca coperta con carta da forno e infornate a 180 °C (ventilato) per 9-10' (in alternativa, potete friggerli in olio di arachide a 180 °C per 3-4', finché prendono colore). Una volta sfornati, colateli subito sopra del miele liquido e serviteli caldi.

DA SAPERE Questi fagottini sono simili alle *seadas* sarde (specie di frittelle ripiene di formaggio, cosparse di miele). In Grecia vengono serviti come appetizer dolce-salato: non si usa sale nel ripieno perché basta quello contenuto nel formaggio. Si preparano anche con la menta fresca.

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 3 febbraio

L'INDICE dello CHEF

75
RICETTE
PROVATE
PER VOI

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace,
valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta
tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Bigné alla crema di asparagi	★★	1 ora e 45'	●			✓	76
Carpaccio di trota con ricotta e cipolle	★★	1 ora e 30'			✓		86
Crocchette ai gamberi e guacamole di fave	★★	45'					88
Fagottini con zucchine ai semi di finocchio	★	30'				✓	80
Frisella con cipolla, limone e menta	★	20'				✓	78
Insalata con capesante e salsa di fragole	★	25'			✓		48
Insalata di coniglio, fave e crostini	★★	2 ore e 30'					85
Kalitsounia	★	35'				✓	131
Pane a cassetta con cereali misti	★★	1 ora	●	12 h		✓	34
Sfoglie al sesamo con asparagi e bufala	★★	1 ora				✓	86
Sformato di pane e mozzarella	★	50'					65
Spiedini di mare e crema di finocchio	★★	1 ora e 20'			✓		87

PRIMI piatti & Piatti unici

Cappelletti agli asparagi con fonduta	★★	2 ore		3 h		✓	93
Gnocchetti gratinati con fave	★★	1 ora				✓	76
Linguine con due creme e gamberi marinati	★★	1 ora e 40'					37
Miglio con rucola, pinoli e olive	★	30'			✓	✓	79
Minestra di orzo, farro e verdure	★	50'				✓	92
Minestra maggiolina	★	45'			✓	✓	127
Paccheri ripieni alle tre carni	★★	1 ora e 15'					38
Pasta con le sarde	★★	50'					41
Pici con ragù di coniglio	★★	1 ora e 20'		1 h			91
Ravioli saraceni alle zucchine	★★★	2 ore					67
Risi e bisi	★	35'					81
Riso croccante con spugnole e capesante	★★	45'		30'	✓		92
Tagliolini di crespelle con le vongole	★★	1 ora		3 h e 30'			117
Zuppa della vedova	★	1 ora e 15'				✓	71

SECONDI di pesce

Cozze alla mediterranea	★	40'					98
Dadi di tonno al sesamo con fragole "balsamiche"	★	25'					51
Filetti di San Pietro con borlotti e cipolla	★	30'			✓		97
Insalata di bietole e moscardini	★★	45'			✓		96
"Porchetta" di rana pescatrice	★★	45'					119
Rotolini di pesce spatola e piselli	★★	35'					95
Tonno e mozzarella nelle michette	★	30'					96

SECONDI di carne, uova e formaggio

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO		PAGINA
Bocconcini di coniglio, orzo e cicoria	★	45'				108
Coniglio alla maltese	★★	1 ora e 30'				73
Medaglioni di maiale, composta di fragole e scalogni	★	1 ora e 10'		1 h e 30'	✓	48
"Millefoglie" di frittatine e asparagi	★★	30'			✓	107
Mozzarella di bufala con bottarga e sedano	★	10'				68
Mozzarella di bufala con pesto mediterraneo	★	10'			✓	68
Mozzarella di bufala marinata e avvolta nei cetrioli	★	10'		1 h	✓	68
Scamone di vitello con ratatouille	★	1 ora e 30'			✓	109
Suprema brasata e riso	★★	50'				44
Suprema dorata	★★	45'				44
Suprema imbottita	★★	50'				43
Tagliata di manzo con chimichurri	★	30'				83
"Tramezzini" di manzo, scamorza e spinacini	★★	40'		30'		108
Uovo strapazzato e pomodorini al cipollotto	★	20'			✓	82

VERDURE



Bulgur, sgombero e cicorino	★	20'				129
Fiori di zucca farciti di zuccina, amaretti e cacao	★★	45'			✓	102
Fiori di zucca ripieni fritti	★★	1 ora e 10'			✓	66
Insalata di fagiolini con anacardi e fiori	★	50'			✓	102
Insalata di primavera	★	25'			✓	129
Insalata mista con fiori di zucca	★	10'			✓	82
Misto con zucchine e pane tostato	★	10'			✓	128
Pastinaca dolce, carote centrifugate e in mostarda	★★	1 ora e 40'			✓	124
Patate farcite e gratinate	★★	1 ora e 15'			✓	64
Polpette di erbette e quinoa con crema di pecorino	★	50'			✓	103
Scones ai piselli, formaggio e pomodoro secco	★★	50'		30'	✓	101
Sformato di barba di frate, carote e stracchino	★★	1 ora e 30'			✓	104

DOLCI & Bevande

Aspic al St-Germain con fragoline	★★	35'	●	3 h		53
Cavallucci	★★	1 ora	●		✓	61
Crespella con lamponi, yogurt e miele	★	15'			✓	79
Éclair alla ricotta con salsa di fragole	★★	1 ora e 45'	●		✓	77
French gimlet	★	10'				18
Frollini con cuore di lamponi	★★	1 ora e 40'		2 h	✓	112
Gelatina di fragole con gelato	★	15'		3 h		129
Gelato mou, salsa di fragole e lingue di gatto al sesamo	★★	1 ora	●	1 h	✓	114
Mini cheesecake con chips di fragole	★★	2 ore e 10'		2 h		52
Panini al latte di mandorle con cioccolato	★★	1 ora		2 h e 30'	✓	113
Paris-Brest con ganache croccante	★★	1 ora e 45'	●		✓	77
"Sushi" dolce con fragole e caramello salato	★★★	1 ora e 20'			✓	51
Tartufi con ciliegie sotto spirito	★	1 ora	●		✓	112
Torta al farro con frangipane e fragole	★★	3 ore	●	1 h	✓	121
Torta soffice al cacao con crema di fragole	★★	1 ora e 40'			✓	111
Zuppetta di fragole con amaretti	★	15'			✓	80

LEGENDA

- ★ Facile
- ★★ Medio
- ★★★ Per esperti

-  Senza glutine
-  Vegetariana

- Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

PESCE

SAPORI D'ESTATE

In pentola tutto
il profumo del mare
e degli aromi
mediterranei



Non perdetevi il numero di **GIUGNO**



CON VERDURE DI STAGIONE

Imparate a preparare una
vellutata perfetta e provate
con noi 4 ricette creative



IN LEGGEREZZA

4 nuove preparazioni,
fresche e originali,
da gustare al bicchiere



DELIZIOSI DESSERT

Un gelato sullo stecco con
mirtillo e cioccolato bianco
e tanti altri dolci golosi

Un PAPILLON ai FORNELLI

Esperto di Storia dell'arte, appassionato di musica, ama molto anche la cucina, di cui conosce storia e personaggi. Per le sue ricette, sceglie **INGREDIENTI PREGIATI**

DI DANIELA GUAITI FOTO MAX PISATI



PHILIPPE DAVERIO

Impossibile non averlo visto in televisione. E impossibile dimenticarlo: per la sua straordinaria capacità di raccontare l'arte, di spiegarne i risvolti storici e umani. O, per lo meno, per il suo mantello di loden, l'immane papillon o i pantaloni scozzesi. Philippe Daverio è uno dei maggiori storici dell'arte. Nato nel 1949 a Mulhouse, in Alsazia, da padre italiano e madre alsaziana, è autore di numerosi libri e scrive su periodici e quotidiani. Inviato speciale della trasmissione Art'è su Rai 3, ha condotto *Passepartout* (Rai 3) e *Emporio Daverio* (Rai 5). È professore ordinario all'Università di Palermo ed è stato assessore alla Cultura del Comune di Milano. Uomo dai mille interessi e studioso di ogni arte, è appassionato anche di cucina.

Nome Philippe.
Cognome Daverio.
Professione Storico dell'arte.

Il tuo motto

Guerra agli imbecilli.

Il tuo motto in cucina

Poco ma buono.

Se fossi un piatto saresti Ovviamente una choucroute (piatto a base di carne di maiale e crauti, tipico dell'Alsazia, n.d.r.).

Il tuo piatto preferito

La quiche lorraine che faceva mia mamma: aveva un flan fantastico, non sono mai più riuscito a farlo così.

Il piatto che detesti

Il merluzzo fritto del fish and chips.

La tua bevanda preferita

Gin tonic.

Il tuo chef preferito Brillat-Savarin.

Il tuo ristorante preferito L'Ambroisie a Parigi (www.ambroisie-paris.com).

La cucina etnica che ti piace di più La giapponese.

Il tuo libro di cucina preferito

Il "Grande dizionario di cucina" di Alexandre Dumas.

Il tuo programma televisivo

gastronomico preferito Quello della Parodi: sono anche stato ospite della trasmissione per cucinare una omelette.

Lo strumento che non può

mai mancare in cucina

Un coltello molto affilato.

Il tuo più grande fiasco ai fornelli

Un branzino di 8 chili cotto nel forno

a legna: era mezzo crudo.

Il tuo successo ai fornelli Il filetto intero al midollo: un filetto di circa 2 chili da cospargere di midollo di bue e cuocere al cartoccio. Fondamentali i tempi di cottura.

Il tuo approccio alla ricetta, fedele o anarchico? Anarchico!

Da quando conosci La Cucina Italiana? Da sempre.

Che cosa ti piace di La Cucina Italiana? La semplicità concettuale.

Cerchi una ricetta: riviste, web, smartphone o tablet? Web.

Un saluto per la redazione?

Buon appetito!

pavonidea®

Entra nel nostro meraviglioso regno...



STAMPI E ACCESSORI IN SILICONE
PER COTTURA E SURGELAZIONE



pavoni
ITALIA

www.pavonitalia.com

 **smeg**
tecnologia che arreda



www.smeg50style.com